

# Cookies au Petit Épeautre Sésame noir et Ivoire



@2020 Valrhona - Philippe Barret - L'école Gourmet Valrhona - toute reproduction interdite - tous droits réservés. Visuels non contractuels.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Recette calculée pour  
15 cookies environ

# COOKIES AU PETIT ÉPEAUTRE SÉSAME NOIR ET IVOIRE

Une recette originale de l'École Gourmet Valrhona

## SABLÉ DE BASE

- 70 g Beurre
- 70 g Cassonade
- 70 g Poudre de noisette
- 70 g Farine complète  
de Petit Epeautre

## PÂTE À COOKIES

- 250 g Sablé de base
- 180 g Chocolat IVOIRE 35%
- 20 g Beurre fondu
- 120 g Petits flocons  
d'avoine torréfiés
- 35 g Sésame noir
- 1 Gousse de vanille

## SABLÉ DE BASE

Mélanger la cassonade, la poudre de noisette et la farine. Ajouter le beurre froid jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte. Détailler en petits morceaux et cuire à 160°C pendant 14 minutes. Laisser refroidir.

## PÂTE À COOKIES

Mélanger tous les ingrédients nécessaires pour la pâte à cookies. Déposer des cookies d'environ 45 g sur une plaque, sans trop tasser, et laisser cristalliser au frais.