

COOKIES POIRE & CHOCOLAT



Ingrédients :

- 1 œuf
- Farine blanche 200g
- Sucre blanc 100g
- Beurre 1/2 sel ou huile de tournesol 100g
- Pépites de chocolat 50g
- 1 belle poire

Astuces :

- Remplacer la poire par une pomme ou une banane.
- L'étape de repos au frais est primordiale si vous voulez des cookies bien croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.
- Remplacer la moitié ou 1/3 de la farine par de la poudre d'amande, de noix ou de noisette.

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes | Pour 15 cookies environ

1. Faire fondre le beurre (sauf si vous utilisez de l'huile).
2. Couper la poire en 2, enlever le trognon et la couper en petits cubes.
3. Dans un saladier : mélanger l'œuf et le sucre en fouettant.
4. Ajouter le beurre fondu ou l'huile, les pépites de chocolat, la farine, les morceaux de poire et mélanger le tout à l'aide d'une cuillère en bois.
5. Réserver au frais pendant 30 minutes, la pâte va durcir et les cookies seront plus savoureux après la cuisson.
6. Sortir la pâte à cookies du frigo et préchauffer le four à 210°C.
7. Sur une plaque à pâtisserie : former des petites boules entre vos mains ou à l'aide d'une cuillère à glace et déposer les boules sur la plaque à pâtisserie.
8. Enfourner 15 minutes. À la sortie du four, les laisser reposer sur une grille à pâtisserie avant de les déguster.



@Recettes100faim.fr