

COOKIES PISTACHES, FRAMBOISES & CHOCOLAT BLANC



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 1 œuf
- Farine blanche ou 1/2 complète 200g
- Sucre blanc ou roux ou cassonade 50g
- Pistaches décortiquées 50g (= 100g environ pesées avec la coquille)
- Chocolat blanc 50g
- Huile végétale de tournesol 80g
- 12 à 24 framboises = 60g à 125g (fraîches ou surgelées)

Astuces :

- Remplacer le chocolat blanc par du chocolat noir ou du chocolat au lait.
- Remplacer les pistaches par des amandes.
- Remplacer l'huile de tournesol par la même quantité de beurre.

Préparation : 15 minutes | Repos au frais : 30 minutes
Cuisson : 15 minutes | Pour 10 à 12 cookies environ

1. Sur une planche à découper : décortiquer les pistaches et les concasser grossièrement au couteau (sinon au mixeur).
2. Casser la tablette de chocolat pour séparer les carrés et les découper en petits morceaux (de la taille de pépites de chocolat) à l'aide d'un couteau.
3. Dans un **1er saladier** : fouetter les œufs et l'huile végétale.
4. Dans un **2ème saladier** : mélanger la farine, le sucre, les pistaches concassées et les morceaux de chocolat blanc.
5. À l'aide d'une cuillère en bois (ou d'une spatule en silicone) : ajouter le mélange œuf/huile dans le 2ème saladier pour obtenir un mélange homogène.
6. Facultatif : réserver la pâte **au frais 30 minutes** (cette étape favorisera la confection des cookies qui seront moins friables).
7. Préchauffer le four à **210°C**.
8. Confectionner des petits palets entre vos mains en tassant bien la pâte (pour ne pas qu'elle s'effrite à la cuisson) et les déposer sur une plaque ou grille à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
9. Sur chaque cookie : déposer 1,2 ou 3 framboises et tasser un tout petit peu pour que les fruits tiennent sur les cookies.
10. Enfourner **15 minutes**. Les laisser bien reposer à la sortie du four avant de déguster.



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr