



Cookies chocolat
Plantain/menthe
Sans gluten

Ingrédients :

- 120 g de pépites de chocolat noir bio/équitable
- Un bol de plantain et de menthe
- 100 g de beurre (animal ou végétal)
- 80 g de sucre
- 1 œuf
- 125 g de farine de millet jaune
- ½ c. à café de levure chimique ou bicarbonate
- 1 c. à café de vanille liquide ou un sachet de sucre vanillé
- 1 c. à soupe de lait ou d'eau

Procéder :

- Faire fondre le beurre et infuser les plantes et maintenir tiède
- Blanchir l'œuf et le sucre à l'aide d'un fouet, ajouter le beurre infusé en filtrant les plantes. Aidez-vous d'un fouet et d'une petite passoire pour exprimer un maximum le beurre infusé
- Incorporer progressivement la farine et la levure tamisées et mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène
- Ajouter le lait et mélanger, incorporer les pépites de chocolat
- À l'aide de deux cuillères à soupe, former une vingtaine de boules de la taille d'une noix et répartissez-les sur une plaque recouverte d'un papier de cuisson
- Aplatir chaque boule de pâte pour obtenir un disque de 1 cm d'épaisseur à l'aide du dos d'une cuillère
- Enfourner à 180° et faire cuire pendant 12 à 16 min selon si vous souhaitez vos cookies croquants ou moelleux

Maison de la Nature du Ried et de l'Alsace centrale

A découvrir sur Facebook ou Youtube

Avec la participation de Jeff DUSART

