



## Coo'nies

*D'après «Clinton St. Baking Company Cookbook»*

**Préparation : 30 minutes**

**Repos de la pâte : 10 minutes**

**Pour 20 biscuits :**

- une cuillère à soupe d'huile végétale (15 ml)
- 5 grammes de beurre
- 300 g de très bon chocolat noir cassé en morceaux (ou pépites de chocolat). J'ai utilisé du chocolat Valrhona Caraïbe 66% de cacao et le résultat était parfait
- 2 oeufs
- 150 g de cassonade
- 1/2 càc d'extrait de vanille liquide
- 65 g de farine
- 1/4 de càc de levure chimique
- 1/4 de càc de sel

Préparer tous les ingrédients. La recette est toujours plus rapide à exécuter quand tout est prêt.

Faire fondre l'huile, le beurre et le chocolat au bain marie ou au micro-ondes pendant deux à trois minutes (en mélangeant après une minute). Laisser refroidir un peu.

Dans un autre bol, fouetter les oeufs, le sucre et la vanille.

Ajouter le chocolat fondu.

Dans un autre bol, fouetter la farine, la levure et le sel. Ajouter au mélange chocolaté. Il est préférable d'utiliser une spatule (ou le K d'un robot Kenwood ou KitchenAid) et non un fouet électrique pour combiner les ingrédients à ce stade, afin de ne pas trop travailler la pâte. Si la pâte est trop travaillée, vous aurez la consistance d'un cake et non d'un brownie.

Verser l'appareil dans un plat en supportant un passage au congélateur. Laisser l'appareil au freezer pendant 6 à 8 minutes jusqu'à ce que la pâte durcisse légèrement... 10 minutes pour moi.

Préchauffer le four à 180°.

Recouvrir deux plaques de papier sulfurisé. Prélever une càc bombée de pâte (le contenu de chaque cuillerée pesait exactement 32 grammes) et former des boules du bout des doigts (ne pas trop manipuler la pâte pour ne pas la réchauffer).

Enfourner pour 11 à 12 minutes (12 minutes avec mon four fonction pâtisserie), voire plus selon la puissance de votre four. Il faut que la croûte des biscuits ait un aspect sec et légèrement craquelé.