**COOKIES**

**Pour 40 petits cookies ou 20 gros**

225g de farine

1 œuf

100g de cassonade

75g de sucre blanc

Les graines d’une gousse de vanille

100g de beurre fondu

150g de pépite de chocolat noir : assez grosse, pour garder le croquant et coulant du chocolat après cuisson

6g de levure chimique

1 pincée de sel

Dans un bol, battre l’œuf avec les sucres, la vanille et la pincée de sel. Vous devez obtenir un mélange soyeux, homogène et une texture ruban. Un robot avec fouet et mieux pour obtenir un résultat parfait mais vous y arriverez aussi à la main, avec un peu d’huile de coude …

Ajoutez la farine, la levure et le beurre. Continuez de mélanger à la cuillère en bois, à la main ou à la feuille si vous avez un robot

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez à nouveau pour bien les répartir dans la pâte

Réservez au frais au minimum 30 minutes, moi si je prévoie, je fais la pâte la veille

Préchauffez le four à 240°

Garnissez une tôle à pâtisserie de papier sulfurisé

Prélevez des petites portions de pâte, roulez les dans la main pour faire une boule, écraser là légèrement entre les paumes de vos mains et les disposer sur la plaque, espacées de 3 cm chacune car ça gonfle à la cuisson

**ASTUCE** : Je mouille mes mains pour cette étape de façon à ce que la pâte ne me colle pas dans les mains

Enfournez 10 à 12 minutes et renouvelez l’opération pour toute la pâte

**LA TABLE DES PLAISIRS**