

## **COOKIES CHOCOLAT ET NOISETTES** **(Recette de Nicolas MULTON - Pâtissier à la Villa Laliq)**

### **Ingrédients :**

300 g sucre semoule  
230 g beurre mou  
2 œufs entiers  
375 g farine T55 et 75 g de Maïzena mélangées  
15 g de bicarbonate (*ou remplacer par de la levure chimique*)  
8 g de sel ou fleur de sel  
180g de chocolat noir 60%  
100g de noisettes

Hacher finement le chocolat et les noisettes.

Mélanger dans le bol d'un robot à l'aide d'une feuille le sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène et blanchi. Ajouter les œufs un par un et mélanger à nouveau. Incorporer la farine, le bicarbonate, le sel, le chocolat et les noisettes.

Diviser la pâte en 3 ou 4 parties. Réaliser des boudins d'environ 4 cm de diamètre.

Filmer et mettre au réfrigérateur deux heures au minimum.

Préchauffer le four à 180°. Tailler des rondelles d'environ ½ cm et les disposer sur une feuille Silpat.

Cuire environ 12 minutes (*les cookies doivent avoir une coloration blonde*). Laisser refroidir et stocker dans une boîte hermétique. Savourer !