

Cookies levantins

Ingrédients pour 14 cookies :

- 120 g de chocolat au lait
- 60 g de pistaches
- 120 g de beurre ramolli
- 60 g de cassonade
- 60 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
- 140 g de farine
- 40 g d'amandes en poudre
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

Préparation :

Concassez le chocolat en grosses pépites.

Fouettez le beurre avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez l'œuf et l'eau de fleur d'oranger, puis fouettez à nouveau.

Tamisez la farine, les amandes en poudre, le bicarbonate et le sel au-dessus du saladier.

Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène, puis incorporez le chocolat et les trois quarts des pistaches.

Formez des boules de pâte de 40 g et déposez-les bien espacées sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Parsemez chacune des pistaches restantes et enfournez pour 9 à 10 minutes à 190° C.

Sortez les cookies du four, attendez 5 minutes avant de les décoller de la plaque, puis laissez-les refroidir sur une grille.