

Pour 20 cookies environ selon la grosseur souhaitée

Temps de préparation 15 minutes Temps de repos : 12 heures Temps de cuisson 15 minutes environ à 190° (à adapter selon la puissance de votre four)

Ingrédients :

230 grammes de farine

1 cuillère à café de levure chimique

1 cuillère à café de bicarbonate de soude

150 grammes de beurre à température ambiante

225 grammes de cassonade (*j'ai utilisé du sucre de canne roux portugais qui a la consistance de la vergeoise*)

1 oeuf

1 cuillère à café de grain de vanille (soit 1/2 gousse) (*pour moi une cuillère à café d'extrait de vanille*)

1 pincée de fleur de sel (*pour moi sel "normal"*)

200 grammes de chocolat en fèves ou en petits carrés de chocolat entier

Dans le bol du robot, à l'aide du fouet, mélanger le beurre, le sucre, et la vanille, à vitesse moyenne pendant 5 minutes pour obtenir une texture onctueuse.

Ajouter ensuite l'oeuf entier et bien mélanger.

Dans un autre bol : tamiser la farine, avec le bicarbonate de soude, le sel, et la levure chimique, puis les rajouter au mélange précédent.

Mélanger une dernière fois 1/2 minute.

Rajouter enfin le chocolat, et mélanger le tout à la main.

Placer la pâte à cookies dans un saladier, filmez-la au contact et réserver au réfrigérateur pendant 12 heures minimum (72 heures maximum). (*la 2e fois je n'ai laissé reposer que 2 h au frais et c'était très bien aussi*)

Au moment de la cuisson :

Préchauffer le four à 190°

Prélever un peu de pâte à l'aide d'une grande cuillère, puis dans la paume de votre main, former des boules et les placer ensuite sur une plaque de cuisson recouverte d'un papier cuisson.

Aplatir les boules légèrement avec la paume de la main, bien les espacer entre elles car elles auront tendance à s'étaler.

Mettre au four 15 minutes.

A déguster à température ambiante.