



Pour 2 douzaines de biscuits

1 tasse + 1 1/2 c. à soupe (130 g) de farine de seigle

1/2 tasse + 2 c. à soupe (85 grammes) de farine

1 c. à café de levure chimique

3/4 c. à café de sel

1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

10 c. à soupe (150 g) de beurre non salé à température ambiante fraîche

1/2 tasse (100 g) de sucre

1/2 tasse (100 g) de cassonade

1 gros œuf

1/3 tasse (50 g) de graines de pavot

2/3 tasse (80 g) de canneberges séchées moelleuses et dodues

4 oz (113 g) de chocolat 64 % de cacao, coupé en morceaux

Fleur de sel, pour saupoudrer

Combiner ensemble la farine de seigle, la farine, la poudre à pâte, le sel et le bicarbonate de soude; réserver.

Dans le bol du batteur sur socle, muni de la feuille, crémiser le beurre et les deux sucres ensemble à vitesse moyenne pendant 3 minutes, jusqu'à homogénéité ; raclez le bol au besoin. Ajouter l'œuf et battre 2 minutes de plus.

Éteignez le batteur, ajoutez les ingrédients secs en une seule fois. Battre à basse vitesse, puis ajouter les graines de pavot, les canneberges et le chocolat.

Mélanger seulement jusqu'à incorporation. Raclez le bol pour rassembler la pâte.

Chemiser 2 plaques à pâtisserie de papier parchemin.

Façonner des boules de pâte avec les mains, de la grosseur d'une balle de golf et déposez-les sur les plaques.

Couvrir et réfrigérer la pâte toute la nuit ou jusqu'à 3 jours. (Si vous le souhaitez, vous pouvez envelopper les boules hermétiquement et les congeler jusqu'à 1 mois. Décongelez-les pendant une nuit au réfrigérateur avant de les cuire.)

Préchauffer le four à 425 F (220 C). Disposez les biscuits sur les plaques, en laissant 2 po (5 cm) entre chaque biscuit (travaillez avec un demi-lot à la fois et gardez les boules de pâte restantes au réfrigérateur jusqu'à ce que vous en ayez besoin).

Enfournez les biscuits pendant 10 minutes, sortez les plaques du four et, à l'aide d'une spatule en métal, tapotez légèrement chaque biscuit.

Saupoudrer chaque biscuit de fleur de sel.

Laisser reposer les cookies sur la plaque pendant 3 minutes, puis les transférer délicatement sur une grille. Répétez avec le reste de la pâte, toujours en utilisant de la pâte froide et une plaque à pâtisserie froide. Attendre que les biscuits atteignent la température ambiante avant de déguster.