



Pour environ 3 douzaines de biscuits

1 tasse (250 g) de beurre

2 1/2 tasses (375 g) de farine

1 tasse (200 g) de cassonade

1/2 tasse (100 g) de sucre

1 c. à café de bicarbonate de soude

1 c. à café de fleur de sel

2 gros œufs battus

2 c. à café d' extrait de vanille

12 oz (360 g) de chocolat noir à 70 % de cacao, haché

Fleur de sel pour saupoudrer

Dans une casserole, fondre le beurre à feu moyen, puis porter à ébullition. Une fois que le beurre commence à bouillir, faites-le tourner constamment jusqu'à ce que le beurre passe de la phase mousseuse à la couleur ambrée et qu'il sente la noisette. Retirer du feu, versez-le dans un bol. Laissez-le refroidir 20 minutes.

Préchauffer le four à 350 F (180 C) et chemiser deux plaques à biscuits de papier parchemin.

Dans le bol du batteur sur socle, muni de la feuille, combiner ensemble la farine, les sucres, le bicarbonate de soude et la fleur de sel.

Ajouter les œufs battus, l'extrait de vanille et le beurre refroidi et mélanger jusqu'à homogénéité.

Ajouter le chocolat haché de mélanger.

À l'aide d'une cuillère à soupe, prélever de la pâte et façonner des boules de pâte avec les mains, de la grosseur d'une grosse noix.

Déposer les boules de pâtes sur les plaques de cuisson préparées, en les espaçant de 5 cm (2 po).

Enfourner pour 10 à 12 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés.

Sortir les biscuits du four et saupoudrer le dessus d'une petite quantité de fleur de sel.

Laisser refroidir les biscuits pendant 5 minutes sur la plaque de cuisson, puis transférez-les sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

Conserver dans une boîte hermétique jusqu'à 10 jours.

