



# COOKIES CHOCOLATÉS

## — aux Noix, Cranberries & Raisins Secs —

### . Pour une vingtaine de cookies .

- . Noix de Pécan / 80g
- . Cerneaux de noix / 80g
- . Farine de sarrasin / 40g
- . Farine de sorgho / 40g
- . Fécule de pomme de terre / 40g
- . Sucre de canne complet / 80g
- . Huile de coco vierge / 40g
- . Cacao en poudre non sucré / 20g
- . Cranberries séchées / 80g
- . Raisins secs Sultanine / 80g
- . Lait de riz nature / 2 càs
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Vanille en poudre / 1 tiers de càc
- . Pincée de bicarbonate alimentaire
- . Pincée de sel

- . Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- . Commencez par verser la totalité des noix dans le bol de votre robot mixeur. Mixez juste le temps qu'elles soient très grossièrement concassées.
- . Ajoutez tous les ingrédients secs (farines, fécule, sucre, cacao, vanille, bicarbonate, sel) et mixez brièvement une deuxième fois, juste de quoi homogénéiser le tout.
- . Faites fondre l'huile de coco dans une petite casserole à feu doux, elle doit être totalement liquide. Ajoutez-la ensuite dans le robot, avec les ingrédients poudreux.
- . Mixez une dernière fois, toujours brièvement, juste le temps d'obtenir une pâte sableuse homogène. N'hésitez pas à gratter les parois du bol avec une spatule entre temps, si nécessaire, pour faciliter le mélange.
- . Versez cette préparation dans un grand saladier.
- . Ajoutez les cranberries et raisins secs et mélangez. Veillez à ce que les fruits secs soient bien décollés les uns des autres, pour qu'ils se répartissent bien partout dans la pâte. Car sinon, ils ont tendance à rester agglomérés entre eux et à former des « amas »...
- . Dans un petit bol, mélangez le lait de riz avec le vinaigre de cidre.
- . Versez ce mélange liquide par-dessus le mélange sec.
- . Remuez le tout à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que la pâte soit homogène.
- . Vous pouvez terminer de travailler la pâte directement à la main, si c'est plus simple pour vous. La pâte doit être bien souple mais sans être collante, elle est facile à manipuler et n'accroche pas trop aux doigts.
- . Chemisez une plaque de cuisson avec une feuille de papier sulfurisé.
- . Formez vos cookies. Attrapez un morceau de pâte, roulez-le d'abord entre vos mains pour former une boulette, puis aplatissez-le pour obtenir un cookie d'épaisseur moyenne.

Suite au verso >



# COOKIES CHOCOLATÉS

— aux Noix, Cranberries & Raisins Secs —

## . Pour une vingtaine de cookies .

- . Noix de Pécan / 80g
- . Cerneaux de noix / 80g
- . Farine de sarrasin / 40g
- . Farine de sorgho / 40g
- . Fécule de pomme de terre / 40g
- . Sucre de canne complet / 80g
- . Huile de coco vierge / 40g
- . Cacao en poudre non sucré / 20g
- . Cranberries séchées / 80g
- . Raisins secs Sultanine / 80g
- . Lait de riz nature / 2 càs
- . Vinaigre de cidre / 1 càc
- . Vanille en poudre / 1 tiers de càc
- . Pincée de bicarbonate alimentaire
- . Pincée de sel

. Déposez-les un par un sur la plaque, jusqu'à épuisement de la pâte ! Vous devriez obtenir une vingtaine de petits cookies.

. Enfournez à mi-hauteur pour 12 minutes environ (à ajuster éventuellement selon votre four et l'épaisseur de vos cookies). Pour ma part, c'est ce temps bien précis qui me donne une texture parfaite !

. A la sortie du four, déposez vos cookies sur une grille, pour les laisser tiédir tranquillement et atteindre la consistance désirée (la croûte va devenir un peu croquante tandis que l'intérieur reste tout moelleux).

. Dès qu'ils ont tiédi et durci, n'attendez plus pour les déguster !

