



1. Faites fondre votre beurre au micro-ondes à 600 W pendant 2 minutes. Versez-le dans un grand saladier, ajoutez le sucre et mélangez avec une cuillère en bois.
2. Ajoutez l'œuf et mélangez. Puis la farine, la levure et une pincée de sel.
3. À l'aide d'un couteau, cassez le chocolat en petits morceaux (max 1 cm) sur une planche à découper. Ajoutez-les dans la préparation et mélangez.
4. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, formez des petites boules de pâte avec vos mains (4 à 5 cm de diamètre). Espacez-les car elles vont légèrement s'étaler lors de la cuisson.
5. Réservez votre plaque au réfrigérateur au moins 1h00.
6. Préchauffez le four à 180°C.
7. Enfournez pour +/- 10 mn pour des cookies bien moelleux (adaptez en fonction de votre four et de la taille des cookies).

💡 Vous pouvez sauter l'étape du réfrigérateur mais c'est toujours mieux de laisser reposer votre pâte au frais, vos cookies tiendront mieux à la cuisson et seront plus épais.

Super facile
20 mn de préparation
10 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 4 pers. :

Les quantités ci-dessous vous permettront de réaliser une quinzaine de cookies

- 165 g de beurre
- 1 œuf
- 230 g de farine T55 (ou T45)
- 165 g de sucre en poudre
- 100 g de chocolat noir
- 1/4 de sachet de levure chimique
- Sel

Variantes :

Vous pouvez remplacer le sucre blanc par du muscovado, délicieux également.

Vous pouvez ajouter dans votre pâte 50 g de noix de pécan, noisettes ou pistaches grossièrement concassées. Pour une version encore plus gourmande, mélangez vos fruits à coques concassés (noix de pécan, noisettes ou pistaches) dans un caramel au beurre salé liquide. Laissez-les refroidir puis incorporez-les à la pâte. Je vous recommande alors de diminuer légèrement la quantité de sucre dans la pâte : mettez 140 g au lieu de 165 g.

Si vous avez besoin d'aide pour réaliser le caramel liquide, consultez ma page "[Techniques et astuces de chefs](#)" au paragraphe "Caramel".

