



Cookies framboise et chocolat blanc

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 à 12 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Chez Oliviers&Co

- 6 cl d'[huile végétale olive & pépin de courge](#)
- Fleur de sel

Au marché

- 100 g de cassonade
- 1 petit citron
- 1 gros oeuf
- 190 g de farine
- 1 cuill. à soupe de levure chimique
- 80 g de chocolat blanc
- 1 barquette de framboises
- Quelques graines de courge
- Sel de Camargue

1. Préchauffer le four Th 6 / 180° C.
2. Pressez le jus du citron. Versez-le dans un saladier, ajoutez l'œuf et le sucre, puis l'huile olive & pépin de courge. Mélangez bien.

3. Ajoutez en pluie la farine, 1 pincées de sel et la levure en fouettant jusqu'à former une Pâte homogène.
4. Ajoutez le chocolat blanc en dés puis mélangez pour l'incorporer.
5. Réalisez les cookies en prélevant la pâte à l'aide d'une cuillère à soupe et en les déposant au fur et à mesure sur une plaque allant au four et préalablement recouverte de papier sulfurisé.
6. Appuyez légèrement sur le dessus et répartissez 3 à 4 dés de chocolat blanc et 2 ou 3 framboises sur chaque cookie.
7. Disposez une graine de courge au centre et mettez à cuire au four 10 à 12 minutes (les cookies doivent être légèrement dorés mais rester tendres) puis déposez-les sur une grille pour les faire refroidir.
8. Dégustez-les tièdes ou froids.

© Jean-Claude Amiel pour [Oliviers&Co](#)