



Cookies au chocolat et aux éclats d'olives vertes et noires

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 10 min

Temps de repos : 60 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 280 g de farine de blé
- 5 g de levure chimique
- 100 g de beurre doux
- 20 g de beurre demi-sel
- 60 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 50 g d'olives noires d'Espagne Hojiblanca
- 50 g d'olives vertes d'Espagne Manzanilla
- 50 g de pépites de chocolat noir

1. Préchauffer le four à 180 °C (th. 6).
2. Rincer les olives d'Espagne Manzanilla et Hojiblanca et les hacher grossièrement.

3. Mélanger la farine et la levure. Travailler les beurres jusqu'à ce qu'ils ramollissent, puis les mélanger avec le sucre. Ajouter ensuite l'oeuf, puis incorporer la farine avec la levure, mélanger. Ajouter et les morceaux d'olives et les pépites de chocolat.
4. Une fois la pâte homogène, la filmer puis la laisser reposer au réfrigérateur pendant environ 1 h.
5. Faire des boules de pâte de 30 g à l'aide d'une cuillère à glace. Les espacer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Les aplatir légèrement avant de les enfourner pendant 8 à 10 minutes.
6. Laisser refroidir sur une grille.

Astuce du Chef

Le cookie est un biscuit qui se cuit rapidement afin de conserver tout son moelleux.

© L'Atelier des Chefs – Nicolas Edwige pour [Les Olives d'Espagne](#)