



## Cookies noisettes praliné mimolette

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 12 minutes

Recette pour une 15 cookies

### Ingrédients

- 110 g de beurre, ramolli
- 100 g de mimolette extra-vieille
- 75 g de sucre roux
- 50 g de sucre blanc
- 1 gros œuf
- 165 g de farine
- 15 g de féculé de maïs
- 1/2 c. à café de levure chimique
- 1/2 c. à café de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à café de fleur de sel
- 170 g de chocolat praliné
- 125 g de noisettes

1. Râper les trois quarts de la mimolette, couper le reste en petites pépites. Mélanger la farine avec la féculé de maïs, la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Couper le chocolat praliné en petits cubes et concasser grossièrement les noisettes.
2. Placer le beurre, la mimolette râpée et les sucres dans un saladier et battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Incorporer l'œuf puis le mélange de farine. Ajouter les pépites de mimolette, le chocolat et les noisettes et remuer pour les répartir dans la pâte.
3. Former des boules de pâte à la main, ou à l'aide d'une cuillère à glace, et les répartir sur deux plaques recouvertes de papier cuisson en les espaçant (ou procéder en 2 fois).
4. Faire cuire les cookies au four à 190°C pendant 12 minutes de cuisson, puis les laisser tiédir sur une grille.

### **Astuce**

Mettez les noisettes au four pendant le préchauffage, elles vont griller et développer leur goût.

© Julie Mechali pour le Cniel