



Cookies aux noix de pécan et Nutella

Une recette de Grégory Cohen, chef ambassadeur Nutella

Niveau de difficulté : très facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de repos : 30 minutes

Temps de cuisson : 6 minutes

Recette pour une vingtaine de cookies

Ingrédients

- 250 g de sucre cassonade
- 230 g de beurre doux
- 1 œuf
- 300 g de farine
- 4 g de levure chimique
- 4 g de fleur de sel
- 150 g de noix de pécan
- 60 g de Nutella

1. Mélanger le beurre mou et la cassonade à la spatule.
2. Ajouter l'œuf.
3. Verser la farine, la levure et le sel.
4. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
5. Ajouter les noix de pécan concassées.
6. Mélanger pour les répartir dans la pâte.
7. Faire des boudins dans un film plastique. Laisser refroidir au frais pendant 30 minutes.
8. Couper des disques de 1 à 2 cm de largeur.

9. Placer sur une plaque en les espaçant suffisamment.
10. Cuire à 220° pendant 6 minutes.
11. Garnir de pointes de Nutella et de morceaux de noix de pécan.