

# LES COOKIES DE CLAIRE

pour une trentaine de cookies



1 ŒUF



150-250G DE NOIX  
(NOISETTES, PÉCAN...)



180G DE  
SUCRE ROUX



330G DE FARINE



1 SACHET DE  
SUCRE VANILLÉ  
(FACULTATIF)



250G DE BEURRE MOU



300G DE PÉPITES  
DE CHOCOLAT





# LA RECETTE

(la fameuse)

## étape 1

Préchauffer le four à 180°C.  
Travailler le beurre mou, puis ajouter les sucres et retravailler le tout.

## étape 2

Ajouter l'œuf puis la farine (mélanger avec les mains ça sera plus facile). Ajouter les pépites de chocolat et les noix de votre choix.

## étape 3

Former des boules avec vos mains puis disposer les sur une plaque de cuisson, en les espaçant et en les aplatissant un peu.

## étape 4

Cuire les cookies 10 min à 180°C. Si au bout des 10 min les cookies paraissent encore mous, sortez les quand même du four, ils durciront en refroidissant !



DÉGUSTEZ LES  
REFROIDIS OU TIÈDES !

(pour les + gourmands)

