

Cookie à la poêle

Ingrédients :

150 g de farine

1 cuillerée à café de levure

75 g de sucre

100 g de chocolat

60 g de noix (ou noisettes, amandes...)

50 g de beurre

Il vous faut aussi une poêle antiadhésive de 28 cm de diamètre et un couvercle

Préparation

- Faire fondre le beurre dans la poêle à feu doux.
- Enlever la poêle du feu et laisser refroidir 3 minutes
- Ajouter les noix, le sucre, la farine mélangée à la levure et l'œuf.
- Bien mélanger avec une spatule en bois ou en silicone pour obtenir un mélange sans grumeaux.
- Remettre la poêle sur le feu.
- Parsemer le chocolat haché.
- Laisser cuire 10 minutes environ.
- Mettre le couvercle et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Laisser refroidir 15 minutes minimum avant de le sortir le cookie de la poêle et de le couper.
- Déguster !