Cookies au Chocolat et aux Noix

Pour une trentaine de cookies :

- **300 g de farine**
- **250 g de beurre**
- **125 g de sucre**
- **125 g de sucre cassonade**
- **100 g de cerneaux de noix**
- **3 ou 4 tablettes de chocolat noir**
- **2 œufs**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, ajouter les sucres avec le beurre pommade (à température ambiante) en dés puis battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
2. Ajouter ensuite les œufs et mélanger à nouveau.
3. Incorporer petit à petit la farine avec la levure jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.
4. Avec le plat d'une casserole, casser les tablettes de chocolat en grosses pépites.
5. Ajouter les cerneaux de noix et les pépites de chocolat à la préparation puis mélanger délicatement jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis.
6. Déposer la pâte sur un film alimentaire puis le refermer en formant un boudin de 5 cm de diamètre.
7. Placer le tout au frais, plus précisément au congélateur, pendant une quinzaine de minutes.
8. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.
9. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposer des tranches de pâte de 1 cm d'épaisseur et légèrement farinées.
10. Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que les cookies soient bien colorés : c'est prêt !

    Penser à laisser refroidir les cookies avant dégustation. Ils se conserveront à merveille dans une boite hermétique.
    Cette gourmandise fera l'unanimité à l'heure du café ou du goûter !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !