

[INDEX DES RECETTES](#)[IDÉES DE PLATS À CONGELER](#)[CONTACT](#)[DOSSIERS](#)[BONNES ADRESSES](#)[CARNET DE VOYAGE](#)[Imprimer la recette](#)[Epingler](#)[Noter la recette](#)

Temps de préparation:
25 minutes

Temps de cuisson:
25 minutes

Temps total:
50 minutes

Type de plat: [Dessert](#) Cuisine: [Française](#) Portions: [15 cookies](#)

Ingrédients

- 175 g de [farine de sarrasin](#)
- 1 pincée de [levure chimique](#)
- 125 g de [chocolat noir](#)
- 100 g de [beurre pommade](#)
- 75 g de [sucre roux](#)
- 1 [oeuf de gros calibre](#)

Pour le décor

- 50 g de [chocolat noir](#)

Instructions

1. Préchauffer le four à 180°C. Couper le chocolat en grosses pépites à l'aide d'un gros couteau.
2. Dans un saladier, crémier le beurre avec le sucre et les oeufs, jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. Ajouter la farine de sarrasin et la levure. Bien mélanger. Ajouter les pépites de chocolat.
4. Former 15 boules de pâtes. Déposer les boules sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Appuyer sur les boules pour les aplatir.
5. Enfourner pour 12 à 15 mn selon l'épaisseur de vos cookies et la puissance de votre four. Laisser refroidir sur une grille.

Décorer

1. Faire fondre le chocolat au bain marie. Lorsque le chocolat est bien fondu, tremper une fourchette dans le bol.
2. Passer la fourchette vivement au dessus des cookies afin de faire des coulures. Laisser sécher 20 minutes.

Notes

Selon les farines de sarrasin, il se peut qu'il vous faille en ajouter un peu pour avoir une pâte qui ne colle pas. Pour cela, ajouter 1 c. à soupe de farine à votre préparation et travailler la pâte pour l'intégrer. Répéter l'opération cuillerée à cuillerée pour ne pas trop "charger" votre pâte.

Vous pouvez ajouter un peu de café en poudre ou bien des noisettes torréfiées à votre pâte, pour encore plus de gourmandise !

