

Cookies 100% marron



Ingrédients pour une quinzaine de cookies

- 1 œuf
- 100 g de sucre (roux de préférence)
- 125 g de beurre demi sel MOU
- 125 g de farine de châtaigne
- 100 g de marrons glacés (ou brisures)

Dans un saladier, battre au fouet (électrique ou pas) le beurre mou (il est très important de le sortir bien en avance) et le sucre. Ajouter l'œuf et battre à nouveau jusqu'à ce qu'il soit incorporé.

Verser ensuite la farine et bien mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucun grumeau. Terminer en ajoutant les marrons glacés coupés en morceaux. Pour cette recette, il est inutile de prendre des marrons hyper chers.

Mélanger jusqu'à ce qu'il y ait des éclats de marron partout. La pâte est ultra collante, c'est normal. Mettre le saladier une demi-heure histoire de faire durcir légèrement la pâte, puis façonner deux gros boudins de pâte et les emballer dans du papier film. Déposer au frigo et laisser deux bonnes heures. Les cylindres de pâte doivent être bien durs.

Préchauffer le four à 180°C et déposer une feuille de papier cuisson sur une plaque.

Découper des cercles de pâte d'environ 1 cm d'épaisseur et les déposer sur la plaque de cuisson.

Enfourner pour 10 minutes : les cookies sont légèrement dorés. Attendre quelques minutes, puis les déposer délicatement sur une grille. Attention, ils sont fragiles.

Déguster avec un bon thé et de préférence en compagnie d'autres gourmands, parce que c'est toujours meilleur quand on partage.