



Cookies à la fleur de sel et muffins Belle-Hélène

Ingrédients (pour 4pers)

- 100 g de chocolat noir amer
- 40 g de cacao en poudre
- 140 g de farine
- 170 g de beurre
- 1 œuf
- 85 g de sucre roux de canne
- 1/2 c à c de levure chimique
- 1/2 c à c de bicarbonate de soude
- 1 c à c d'extrait de vanille
- Fleur de sel

Préparation de la pâte à cookies

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Tamisez la farine avec le cacao maigre en poudre, la levure chimique et le bicarbonate de soude.
3. Fouettez le beurre mou avec le sucre roux de canne en un mélange mousseux. Ajoutez-y un œuf et l'extrait de vanille. Fouettez l'ensemble.
4. Hachez grossièrement 100 g de chocolat noir amer et mélangez rapidement. Laissez durcir 10 minutes au frigo.

Préparation des cookies

5. Etalez la pâte et découpez-y des disques de 6 à 8 cm. Déposez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et parsemez-les de fleur de sel. Faites cuire 12 minutes à four chaud.
6. Sortez les cookies du four et laissez-les refroidir sur une grille.

Muffins Belle-Hélène

Ingrédients (4pers)

- 150 g de compote de poires
- 115 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 60 g de beurre
- 25 cl de lait
- 170 g de farine
- 1 c à c de bicarbonate de soude
- 125 g de pépites de chocolat

Préparation

1. Préchauffez le four à 190 °C.
2. Versez 150 g de compote de poires dans un saladier. Mélangez-la avec 115 g de sucre semoule. Sans cesser de remuer, ajoutez-y un œuf, 60 g de beurre mou puis 25 cl de lait. Fouettez l'ensemble pendant 1 à 2 minutes.
3. Incorporez-y 170 g de farine, 1 c à c de bicarbonate et 125 g de pépites de chocolat.
4. Répartissez la préparation dans 6 moules à muffins en papier siliconé. Faites cuire 20 minutes à four chaud.
5. Sortez les muffins du four, laissez-les refroidir et démoulez-les.

Regardez la préparation en vidéo :