

## Cookies aux deux chocolats de Cyril Lignac

### INGRÉDIENTS POUR 20 COOKIES

- 120g de sucre cassonade
- 120g de sucre semoule (personnellement, j'apprécierai un peu moins, mais Cyril les aime très sucrés)
- 300g de farine
- 6g de levure chimique
- 175g de beurre doux coupés en cubes et en pommade
- 1 œuf entier
- 190g de chocolat au lait hachés (on peut aussi prendre des pépites)
- 190g de chocolat noir hachés (j'ai pris un paquet de chunks et j'ai aussi coupé une tablette en gros morceaux pour plus de gourmandise, j'ai mis moitié moins de chocolat quasiment, j'ai choisi 3 chocolats... j'adore le chocolat blanc)

### Préparation

Préchauffer le four à 170 °C.

Dans un saladier, verser les deux sucres, ajouter ensuite le beurre pommade (on peut le passer très peu au micro onde mais il vaut mieux le sortir du frigo une heure avant, il doit être tartinable, personnellement je ne recommande pas le micro-onde car il fait fondre ensuite le chocolat) puis l'œuf un peu battu, bien mélanger pour avoir une belle crème. Ajouter la levure (on remue) et la farine en plusieurs fois, mélanger d'abord à la spatule puis avec les mains une fois que toute la farine est mise et ajouter les chocolats, continuer à la main. Il faut bien amalgamer la pâte.

(au companion, je mets le beurre 30 s vitesse 12 pour le rendre pommade puis les autres ingrédients 30 s vitesse 8 et enfin le chocolat 30 s vitesse 6... et j'aime bien garder des morceaux de chocolat pour mettre dessus)

Former un boudin de 2,5cm de diamètre. Parsemer un peu de farine pour éviter que cela ne colle trop à la feuille et aux doigts si besoin.

Couper ensuite des tranches d'environ 2cm d'épaisseur. (je leur redonne une forme ronde)

Disposer les cookies sur une feuille de cuisson (en les écartant bien car ça s'étale) puis sur une plaque à pâtisserie et enfourner pendant 12 minutes dans le four chaud. (j'ai mis un peu plus longtemps, mais il ne faut pas trop non plus, ils doivent rester mous à la sortie du four, le temps dépend aussi de la taille des cookies). Il faut les enlever aussitôt de la plaque du four pour qu'ils ne continuent pas à cuire et qu'ils restent moelleux à l'intérieur.

Astuce de Cyril Lignac si vous ne voulez pas utiliser toute la pâte, vous pouvez la filmer et la garder trois jours au frigo.

Déguster les cookies tièdes ou froids.