



COOKIES ZERO DECHET - CHOCOLAT & COURGE

INGREDIENTS (pour environ 5 cookies)

- 35 g d'épluchures de potimarron (environ ½ petit potimarron)
- 70 g de farine
- ½ càc de levure chimique
- 22 g de poudre de cacao non sucré
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre (à température ambiante)
- 50 g de sucre cassonade
- ½ càc d'extrait de vanille
- ½ banane
- 20 gr de chocolat noir haché grossièrement ou en pastilles
- 7 noisettes grillées hachées grossièrement

PROCEDE

- Bien rincer le potimarron avant de l'éplucher en fines bandes à l'aide d'un couteau aiguisé.
- Couper ensuite les bandes en julienne.
- Dans une casserole d'eau bouillante, blanchir la julienne 10 minutes ou jusqu'à qu'elle soit fondante et cuite, égoutter puis réserver.
- Dans un grand bol, verser la farine, la levure chimique, la poudre de cacao, le sel et mélanger à l'aide d'un fouet.
- D'un le bol d'un robot, verser le beurre mou, le sucre et l'extrait de vanille, et mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène et léger, puis ajouter la demi-banane et mélanger à nouveau.
- Ajouter le mélange farine-levure-cacao-sel et la julienne de courge cuite, mélanger encore en quelques tours.
- Façonner des boules puis les poser en les espaçant sur une plaque. Déposer les pastilles de chocolat et les noisettes concassées au milieu de chaque cookie.
- Enfourner environ 13 minutes à 180°.
- Laisser refroidir sur la plaque, une fois tièdes ils sont moelleux comme un brownie.
- Les conserver dans une boîte hermétique.

