

Cookies au chocolat blanc

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 75 g de chocolat blanc
- 140 g de farine
- 1 c. à c. de poudre à lever
- 1 oeuf
- 5 cl d'huile d'olive
- 40 g de poudre d'amande
- 80 g de sucre roux
- 1 c. à c. de thym

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Etape 2

Hacher grossièrement le chocolat blanc puis mettre le thym dans le mortier avec une cuillère à soupe de sucre roux. Piler jusqu'à obtention d'une poudre.

Etape 3

Mélanger la farine et la poudre à lever.

Etape 4

Dans un récipient, battre le sucre, le thym, l'huile d'olive et la poudre d'amande.

Etape 5

Ajouter l'oeuf, battre à nouveau puis incorporer le mélange farine-poudre à lever et le chocolat haché.

Etape 6

Prélever un peu de pâte avec une cuillère à café, la déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Etape 7

Aplatir les petits tas de pâte à l'aide d'une fourchette légèrement mouillée et enfourner 10 à 12 minutes.