Cookies au chocolat et flocons d'avoine

Bonjour à toutes et tous

Je vous en ai déjà parlé, l'option « vide placard » c'est imposée dans la cuisine ces derniers mois pour préparer le déménagement. Parmi tous les bocaux de céréales bien cachés que j'ai (re)découvert, il y avait du quinoa rouge, du couscous de chanvre et des **flocons d'avoine**. J'en avais fait bonne provision, tentée par l'idée de préparer des porridges « sains » pour les matin des petits gourmands.. mais les rares essais ont été un échec. (je cite: *« c'est quoi cette bouillie maman, tu veut nous punir ? »*), donc le stock ne s'est pas vidé.

Déménagement approchant, j'ai alors pensé à utiliser ces flocons d'avoine dans des gâteaux ou des biscuits. La famille étant clairement dans une phase **cookies au chocolat**, le concept de remplacer une partie de la farine par des flocons d'avoine semblait alors idéal. A la sortie du four, nous avons tous été très agréablement surpris. Les flocons apportent une petite note douce de céréale bien savoureuse, se marient très bien au chocolat noir et donnent donne un côté « crousti-moelleux » au biscuit. La recette a donc été validée et refaite depuis.

Je souhaitais donc (naturellement) vous partager l'idée de ces cookies chocolat flocons d'avoine. De notre côté, on est sûr de les refaire. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- Cookies au chocolat -
& flocons d'avoine -
© Au Fil du Thym

Recette : Cookies chocolat flocons d’avoine

Saison de la recette : Toute l’année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 15 cookies environ :

- 150 g de farine
- 50 g de flocons d’avoine
- 80 g de beurre (1)
- 1 œuf
- 80 g de chocolat noir (cassé en « pépites ») (2)
- 100 g de sucre roux ou de cassonade
- 1 cuillerée à café de levure chimique

Réalisation

- Travaillez le beurre de manière à le transformer en pommade. Ajoutez le sucre puis mélangez jusqu’à bien l’incorporer.
- Incorporez l’œuf puis mélangez bien pour retrouver une

préparation homogène.
- Incorporer la farine, la levure chimique et travaillez la pâte pour l’homogénéiser.
- Ajoutez les flocons d’avoine et le chocolat en pépite, puis mélangez à la main pour bien répartir.
- A l’aide de vos mains, formez des boules de pâte de la taille d’une grosse noix, puis déposez ces boules sur une plaque de cuisson four recouverte de papier cuisson, en les espaçant bien. Appuyez avec la paume de la main pour aplatir sur une épaisseur 1 à 1.5 cm matin.
- Enfourner chaque plaque de cookies au four à 180°C pour 9 à 11 minutes selon le croustillant (plutôt 11 min) ou le fondant (plutôt 9min) désiré.

Attendez que les cookies chocolat flocons avoine refroidissent avant de déguster.

Astuces :

- Conservation : ces cookies chocolat flocons avoine -se conservent aisément une bonne semaine une fois placés dans une boite ou un pot en verre.
- (1) Pour les amateurs, n’hésitez pas à utiliser du beurre demi-sel.
- (2) Choisissez des chocolats dits « à croquer » et pas des « pâtissiers ». Ces derniers sont souvent trop amer et pas assez sucrés pour la recette
- Variante : Remplacez le chocolat par des raisins secs préalablement réhydratés dans un peu d’eau chaude.