



Recette créée par
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

227g de beurre
250ml de cassonade
150ml de sucre
2 œufs
30ml d'espresso de **Café Mystique** refroidie
600ml de farine non blanchie
 $\frac{3}{4}$ c. à thé de bicarbonate de soude
250g de chocolat 40% Jivara
(ou autre chocolat au lait)
250ml de noix de Grenoble torréfiées et
hachées grossièrement

Biscuits au chocolat Jivara, café et noix de Grenoble

méthode

1. Préchauffer le four à 375f.
2. Au batteur sur socle, crémier le beurre, la cassonade et le sucre pendant 5 minutes.
3. Ajouter les œufs un à la fois. Verser le café et mélanger.
4. Ajouter les ingrédients secs, mélanger délicatement et ajouter le chocolat et les noix.
5. Diviser la pâte en 24 boules et refroidir une heure au congélateur.
6. Déposer des cuillères de pâte à biscuits sur une plaque à pâtisserie couverte d'un parchemin et cuire au four environ 10 minutes. Le centre du biscuit devrait être mi cuit.
7. Sortir du four, laisser tempérer quelques minutes avant de servir.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée
des Chefs
15^e
anniversaire

INSPIRÉE PAR

