



La Table des Chefs

Galettes avoine et chocolat

Ingédients

-  1 ¼ tasse (310 ml) de flocons d'avoine (à cuisson rapide)
-  ½ tasse (125 ml) de farine tout usage
-  1 pincée de sel
-  ¼ tasse (60 ml) de beurre non-salé, fondu
-  ½ tasse (125 ml) de cassonade
-  ¼ tasse (60 ml) de compote de pomme non-sucrée*
-  ⅓ tasse (80 ml) de pépites de chocolat*

TU AURAS BESOIN DE

- ★ 2 bols (moyens)
- ★ cuillère
- ★ cuillère de bois
- ★ ensemble de tasses à mesurer
- ★ plaque à cuisson
- ★ papier parchemin*

Méthode

- 1 Préchauffer le four à 375 °F.
- 2 Tapisser une plaque à cuisson de papier parchemin* et mettre de côté.
- 3 Dans un bol, mélanger les flocons d'avoine, la farine et le sel.
- 4 Dans un autre bol, mélanger le beurre et la cassonade à l'aide d'une cuillère de bois.
- 5 Ajouter la compote de pomme et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 6 Ajouter le mélange de beurre aux ingrédients secs et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois.
- 7 Ajouter les pépites de chocolat et mélanger.
- 8 Séparer la pâte en 6 parts égales. Faire des galettes en les écrasant légèrement et les déposer sur la plaque à cuisson.
- 9 Cuire 16 minutes, ou jusqu'à ce que le contour commence à dorer légèrement.

VALTERNATIVES SUGGÉRÉES

*COMPOTE DE POMME → 1 oeuf

*CHOCOLAT → fruits séchés, noix, graines, guimauves, chocolats d'Halloween

*PAPIER PARCHEMIN → un peu d'huile