



Cuisine et
dépendances

Cookies aux pruneaux et au chocolat blanc

Ces cookies sont un vrai régal, les pruneaux et le chocolat blanc sont une association surprenante mais absolument délicieuse ! A chaque fois que je fais ces cookies, je laisse le soin aux goûteurs de deviner les ingrédients : peu trouvent la présence de chocolat blanc et de pruneaux. Les flocons d'avoine sont facultatifs mais donnent un moelleux incomparable aux biscuits.

Ingrédients (pour 25 cookies) :

- 250 g de farine
- 100 g de chocolat blanc
- 150 g de pruneaux moelleux dénoyautés
- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre blanc
- 50 g de sucre roux
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de rhum
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de flocons d'avoine



Préparation :

2H avant la préparation : couper le chocolat blanc en petits morceaux, réserver au congélateur pour que les dés durcissent.

Couper les pruneaux en dés et laisser mariner dans le rhum.

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Faire ramollir le beurre.

Fouetter le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter l'œuf, le rhum des pruneaux et mélanger. Verser ensuite progressivement la farine et la levure. Mélanger à la spatule.

Incorporer les dés de chocolat (tout juste sortis du congélateur) et de pruneaux, plus les flocons d'avoine.

Sur une feuille de papier sulfurisé, disposer des petits tas de pâte à l'aide d'une cuillère à café.

Aplatir légèrement le dessus des cookies.

Laisser un espace suffisant entre chaque cookie car ils auront tendance à s'étaler.

Enfourner et laisser cuire environ 12 minutes. Retirer quand ils commencent à peine à dorer. Les biscuits sont encore mous mais ils durciront en refroidissant.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

On peut les conserver quelques jours dans une boîte hermétique, à condition de les mettre quand ils sont totalement refroidis.

Le 13 Mai 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/05/13/index.html>