



[Atelier] Biscuits à la courge et chocolat

Pour 12 gros biscuits :

Les Ingrédients :

- 50 g de chair de butternut (ou autre courge à chair ferme et sèche)
- 1 œuf
- 65 g de cassonade
- 30 g de beurre demi-sel
- 65 g de farine T65
- 25 g de flocons d'avoine
- ½ sachet de levure chimique
- 50 g de chocolat (60 % cacao)
- 25 g de graines de courges
- ½ c. à café de vanille en poudre
- 1 pincée de muscade

Les Ustensiles :

- 1 râpe à légumes
- 1 planche à découper
- 1 assiette
- 1 balance
- 1 bol
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 fourchette
- 1 couteau
- 1 cuillère en bois
- 2 grandes cuillères
- 1 plaque de cuisson
- 1 feuille de papier cuisson

Les Étapes :

1. Préchauffe le four à 180°C.
2. Dans un saladier, bat avec le fouet, le beurre mou, l'œuf et la cassonade.
3. Ajoute au contenu du saladier : la farine, les flocons d'avoine, la muscade et la vanille. Une fois que tu as ajouté tous ces ingrédients, mélange le tout avec la cuillère en bois.
4. Épluche la courge puis râpe-la sur une assiette.
5. Hache le chocolat sur la planche à découper à l'aide d'un couteau.
6. Ajoute la courge râpée, le chocolat haché et les graines de courge dans le saladier puis mélange avec la cuillère en bois.
7. Dépose une feuille de papier cuisson sur la plaque de cuisson.
8. Fais 12 tas de pâte avec la moitié de la pâte à biscuits, en utilisant deux cuillères à soupe. Écrase délicatement ces 12 tas de pâte avec une fourchette. Dépose la plaque dans le milieu du four pendant environ 15 minutes. Sort la plaque du four puis laisse refroidir les biscuits.
9. Répète ces dernières opérations avec le reste de la pâte.
10. Déguste !