

# Biscuits [Cookies] aux restes de quinoa cuit et morceaux de chocolat



“ Une bonne nouvelle ! Celle qui explique pourquoi j’ai été si absente ces derniers temps ? En fait, j’ai trouvé un boulot qui me ressemble à 150% ! Un boulot-reconversion dans une crèche parentale bilingue anglais-français, bio, écolo. Une crèche où 2 canadiennes y travaillent déjà. Une crèche accueillant 22 enfants de différentes origines. Une crèche orientée Montessori. Une crèche où je cuisine et anime des ateliers. J’en suis au jour 17. Que du bonheur ! La semaine dernière, je me suis trompée dans le dosage du quinoa. Moi qui ne jette rien... Le lendemain matin, j’en fait des biscuits... EXTRA ! ”

## Les Ingrédients :

Pour environ 12 à 20 biscuits...

- 40 g de farine de type T65
- 40 g de sucre de canne blond
- 50 de poudre d’amandes
- 300 à 400 g de quinoa cuit (restes)
- 100 g de chocolat noir (minimum 71 %)
- 30 g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- 2 c. à thé de vanille en poudre
- ½ sachet de levure chimique

## Les Étapes :

Préchauffez le four à 210°C.

Coupez chaque carré de chocolat grossièrement.

Battez énergiquement le beurre, le sucre et l’œuf.

Ajoutez le quinoa, la farine et la levure. Mélangez à la cuillère en bois. Ajoutez les morceaux de chocolat. Mélangez.

Déposez la pâte au frais pendant au moins 1 heure.

A l’aide d’une cuillère à crème glacée (ou deux cuillères à soupe), répartissez la pâte en 12 à 20 boules sur une plaque de cuisson chemisée d’une feuille de papier cuisson.

Enfournez la plaque dans le milieu du four à 210°C pendant 15 à 17 minutes à chaleur tournante.

Une fois refroidis, déposez-les dans une boîte en fer blanc.

Dégustez !

## Et Que Dire De Plus ?

→ Une recette largement inspirée du blog [Le Miam Miam blog](http://LeMiamMiamblog.com)...