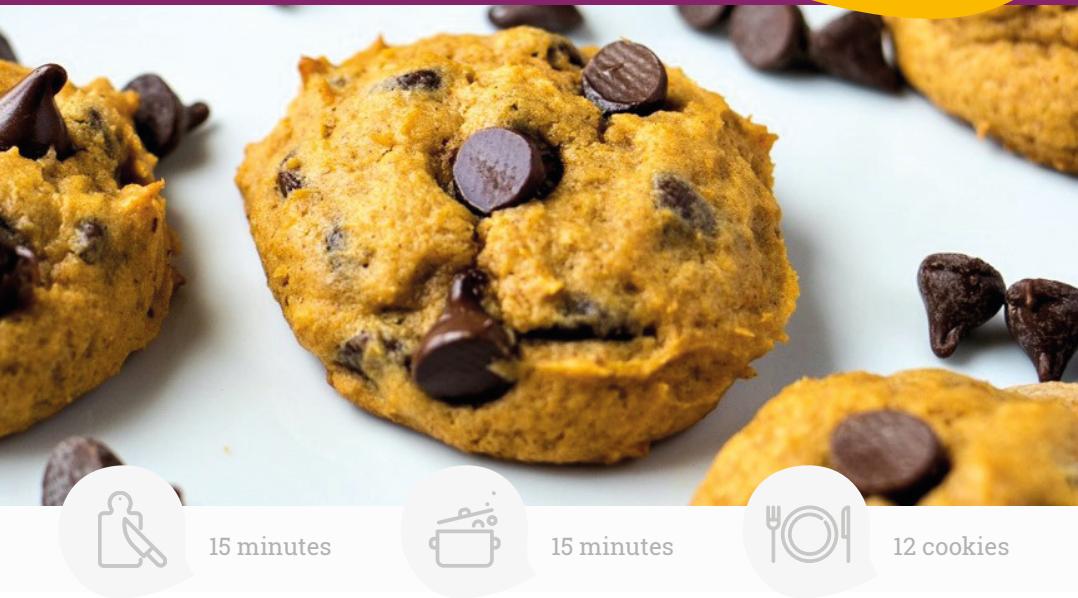


# Cookies au potimarron et aux pépites de chocolat

Retrouvez toutes les recettes de  
Marielle sur notre blog de cuisine :  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



15 minutes



15 minutes



12 cookies

## INGRÉDIENTS

- 50 g de beurre\*
- 1 œuf\*
- 50 g de pépites de chocolat\*
- 1 c à c de sel
- 75 g de sucre de canne roux
- 100 g de farine de riz complet
- 50 g de poudre d'amandes\*
- 70 g de potimarron
- 50 g de graines de courge
- une pincée de bicarbonate de soude alimentaire

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Râper le morceau de potimarron et réserver.
3. Dans un saladier, battre le beurre mou, le sucre et l'œuf entier.
4. Ajouter la farine, la poudre d'amandes, le sel, les graines de courge, les pépites de chocolat et le potimarron râpé.
5. Façonner des boules et les poser sur une tôle à pâtisserie.
6. Cuire au four pendant 15 minutes à 180°C.



FENOUIL SARGÉ  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

FENOUIL UNIVERSITÉ  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauza  
02 85 29 29 69

FENOUIL ANTARÈS  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Giratoire de César  
02 43 78 93 82