

Cookies à la caroube

une alternative au chocolat



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

15 à 20 minutes

Portions :

12 à 15 cookies

Ingrédients :

- 80 g de beurre* doux
- 2 c à s de purée d'amande* complète
- 30 g de sucre de canne
- 1 œuf*
- 200 g de farine d'épeautre* T110
- 1/2 sachet de poudre à lever*
- 1 pincée de sel
- 50 g de pistoles de caroube

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un cul-de-poule, blanchir le beurre, la purée d'amande et le sucre.
3. Ajouter l'œuf et mélanger.
4. Incorporer la farine, la poudre à lever, la pincée de sel et les pistoles de caroube.
5. Former des boules de pâte, les déposer sur une plaque de cuisson et les aplatisser légèrement du bout des doigts.
6. Enfourner 15 à 20 minutes à 180°C.

Le caroubier, aussi appelé figuier d'Égypte ou même fève de Pythagore, est un arbre fruitier méditerranéen de la famille des légumineuses qui est utilisé depuis l'Antiquité pour ses fruits riches en fibres. Adapté aux terrains pauvres, il produit des gousses pendantes d'une dizaine de centimètres de long, les caroubes.

*Nos pistoles de caroube sont fabriquées à partir de pulpe de caroubes cultivées en Italie, torréfiées et raffinées avec soin. **Leur goût rappelle celui du chocolat au lait avec des accents de praliné et de caramel.***

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozu, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

✦ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr