



Cuisine et  
dépendances

## Cookies au potimarron et pépites de chocolat épicé



*Des petits cookies moelleux, légèrement épicés, cette recette est idéale pour utiliser un reste de purée de potimarron. L'envie m'est venue en recevant un petit colis dans lequel figurait un nouveau chocolat noir de la nouvelle collection "[Mystérieux](#)" de Côte d'Or. J'ai pu tester la tablette "Jinjeo", aux quatre épices, et éclats de gingembre au miel. Que c'est dur la vie de blogueur ! mais j'ai accompli ma tâche consciemment et comme je ne peux pas m'empêcher de cuisiner, j'ai testé ce chocolat en le cassant en pépites incorporées dans une pâte à cookies au potimarron. C'était un bon mariage, les épices du chocolat relevant bien le goût des cookies. Le chocolat n'est pas encore sorti je crois, mais je guette les autres gammes de la collection.*

### Ingrédients (pour une vingtaine de cookies) :

- 220 g de farine
- 200 g de purée de potimarron épaisse
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 œuf
- 150 g de cassonade
- 100 g de chocolat épicé Jinjeo de Côte d'Or
- 1 cuil à café de levure chimique

### Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Casser le chocolat en pépites.

Mélanger au fouet électrique le beurre et la cassonade jusqu'à obtenir un mélange homogène. Ajouter l'œuf entier, la purée de potimarron puis la farine et la levure.

Ajouter les pépites de chocolat. Mélanger rapidement.

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.

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

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

*Le 16 Novembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/11/16/19589251.html>*