

## Les cookies préférés de Nestor

Sans gluten parce qu'il fait attention à son petit ventre qui déforme  
son gilet de majordome

Pour une douzaine de biscuits :

- 1 œuf
- 130 g de beurre mou
- 90 g de cassonade
- 100 g de farine de riz
- 40 g de farine de noisettes
- 40 g de fécule de maïs
- 1 c. à café de levure sèche
- 1 pincée de fleur de sel
- 100 g de chocolat en pépites
- **Ou** 50 g de chocolat en pépites et 50 g de fruits secs (amandes, noisettes, raisins) concassés.

Recette :

1. Mélanger les farines de riz, de noisettes, la fécule, la levure et la fleur de sel dans un saladier.
2. Dans le bol du robot mélangeur ou dans un autre saladier, travailler le beurre avec le sucre puis ajouter l'œuf et les farines (1.).
3. Remuer jusqu'à obtenir une pâte homogène puis incorporer le chocolat ou le mélange chocolat-fruits secs.
4. Préchauffer le four à 180°C.
5. Diviser la pâte et rouler des boulettes. Les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Écraser légèrement les boulettes avec le dos d'une cuillère à soupe.
6. Enfourner pour 15 minutes. Laisser tiédir avant de soulever les cookies.

Recette de la flemme après une longue journée à la Librairie Fantastique :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Mélanger tous les ingrédients sauf le chocolat (ou chocolat-fruits secs) dans le bol du robot mélangeur.
3. À la spatule, ajouter le chocolat ou le mélange chocolat-fruits secs et bien mélanger.
4. Répartir les boulettes sur une feuille de papier sulfurisé.
5. Enfourner pour 16-17 minutes. Laisser tiédir avant de décoller les cookies.

