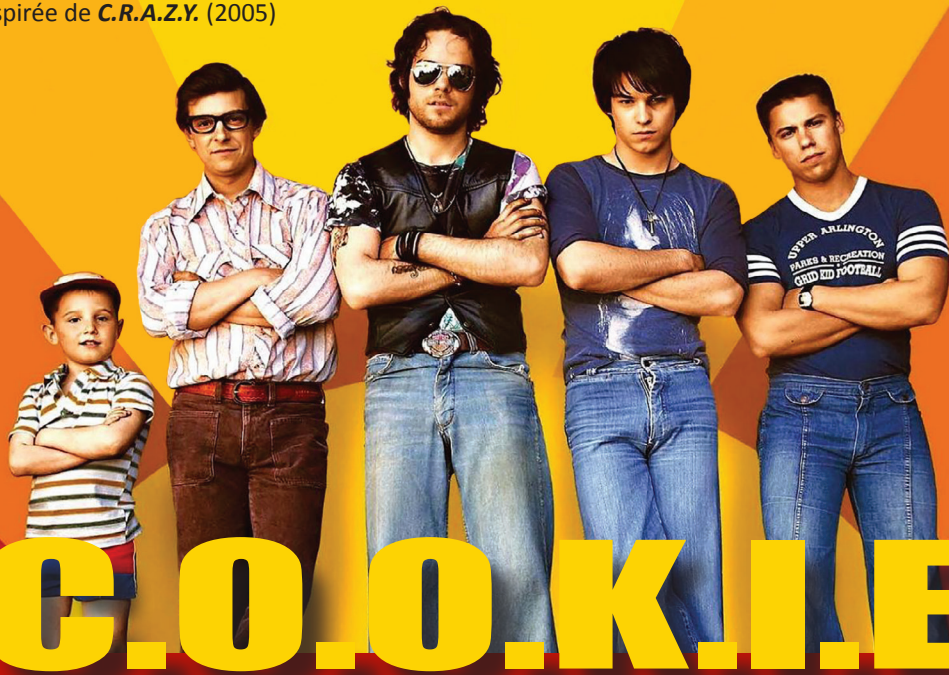


Inspirée de **C.R.A.Z.Y.** (2005)



De la cuisine d'Adam Janes, chef pour *The Federal* • thefed.ca



C.O.O.K.I.E.

Les biscuits aux brisures de chocolat du chef Adam Janes

Ingédients

1 tasse de beurre ramolli	1,25 à 2,5 ml (¼ à ½ c. à thé)
½ tasse de cassonade	de sel
5 ml (1 c. à thé) de vanille	1 ½ tasse de flocons d'avoine
½ tasse de sucre	2 tasses de pépites de
1 œuf battu	chocolat
1 ½ tasse de farine tamisée	¼ tasse de pacanes
5 ml (1 c. à thé) de	(facultatif : les faire rôtir au four
bicarbonate de soude	à 350°F pendant 5-6 minutes)

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 375 °F.
- 2 Battre ensemble dans un bol le beurre, la cassonade, le sucre et la vanille. Ajouter l'œuf et bien mélanger. Dans un autre bol, combiner la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Ajouter graduellement les ingrédients secs dans le premier bol en mélangeant bien. Incorporer les flocons d'avoine, les pépites de chocolat et les pacanes.
- 3 Déposer de petites ou de grandes cuillerées de préparation sur une plaque à biscuits non graissée. Badigeonner de beurre fondu avant de mettre au four.
- 4 Cuire de 9 à 12 minutes ou jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés (selon la grosseur). Laisser refroidir légèrement sur la plaque à biscuits, et les déposer ensuite sur une grille pour les laisser refroidir complètement.
- 5 À déguster avec un verre de lait ou un White Russian. Bon appétit!