

La recette du Père'Gras : Les Cookies

Ingrédients :

*200g chocolat en pépité
120g sucre cassonade
140g de cerneaux de noix
40g cacao poudre
20g de miel
5g de levure chimique
260g de farine
250g de beurre
2 jaunes d'œuf
2 pincées de sel*

Recette

- 1- Faire ramollir le beurre jusqu'à l'obtention d'une pommade crémeuse, ajouter le sucre cassonade, le sel et le miel puis incorporer les jaunes d'œufs*
- 2- Tamiser ensemble, la farine, la levure chimique et le cacao puis ajouter au mélange précédent*
- 3- Hacher les noix et les copeaux de chocolat et les ajouter à la pâte sans trop mélanger*
- 4- Sur une plaque de papier cuisson disposer à l'aide d'une cuillère à glace des boules régulières de pâte et les écraser avec une cuillère mouillée*
- 5- Cuisson 15 minutes à 170°C (T 5)*

Matériel

2 plaques de cuisson, 2 feuilles de papier cuisson, 1 fourchette, 2 cuillères, 1 grand saladier, une étamine, 1 cuillère à glace

Restaurant Chez le Père'Gras
90, ch de la Bastille
38700 La Tronche
04 76 42 09 47

restaurant@pergras.com www.pergras.com

chez le
Père'GRAS
de père en fils depuis 1896



MENU ENFANT DE PÂQUES



MENU ENFANT à 25€

**Foie Gras de Canard
au torchon**

Briochette maison

ou

Saucisson de nos montagnes

Mini filet de bœuf

ou

Fish & chips

**(Merlu de la Criée des
Sables d'Olonne)**

Gratin Dauphinois

Gâteau au Chocolat ou glace