**Cookies banane noix et chocolat**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/12/cookies-banane-noix-et-chocolat-p1280002-r-scaled.jpg) **Pour 24 énormes cookies**

**- 1** [**banane**](https://recettes.de/bananes) **(145 g sans la peau)**  
**- 100 g de cassonade**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 120 ml d'huile neutre pour moi (1)**  
**- 1 càc d'extrait naturel de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 2 g de fleur de sel**  
**- 2 œufs (≅ 100 g)**  
**- 485 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique (11 g)**  
**- 1 grosse pincée de bicarbonate de soude**  
**- 100 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix) **(2)**  
**- 100 g de pépites de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat)

**Plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Écraser la banane à la fourchette.  
Concasser grossièrement les cerneaux de noix.  
Mélanger au fouet dans un saladier la purée de banane, les sucres, le sel, l'huile et la vanille liquide.  
Ajouter les œufs et mélanger.  
Ajouter la farine, la levure et le bicarbonate. Mélanger.  
Incorporer enfin les pépites de chocolat et les noix et mélanger.  
La pâte est très épaisse et collante.  
Faire des boules avec la cuillère à glace (en la rinçant de temps en temps).  
Les déposer sur la plaque en les espaçant.  
Enfourner pour 15 minutes environ.  
Faire glisser a feuille de papier sur le plan de travail et laisser refroidir.