**Les cookies d'Alain Ducasse**

 **Pour 38 biscuits**

**Les noisettes sablées :
- 100 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **brutes (non mondées)
- 50 g de sucre
- 20 g d'eau**

**Plaque tapissée d'un papier cuisson**

**Préchauffage du four à 150°C **
Faire des éclats de noisettes en les écrasant avec le plat d'un couteau.
Pas de robot, il ne faut pas obtenir de la poudre.
Dans une petite casserole porter le sucre et l'eau à ébullition.
Hors du feu, ajouter les éclats de noisettes et mélanger à la spatule pour bien les enrober de sirop. Étaler les noisettes sur la plaque.
Enfourner pour 15 minutes en remuant plusieurs fois pour bien es cristalliser.
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et laisser refroidir.

**Les cookies :
- 70 g de beurre mou**
**- 75 g de cassonade
- 10 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **de châtaigne**
**- 1 œuf de 60 g (poids avec coquille)**
**- 100 g de farine**
**- 5 g de levure chimique
- 1 g de sel**
**- 85 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**

**Empreintes à mini muffins ou plaque du four tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 170°C **
Mélanger au fouet dans un saladier le beurre, la cassonade et le miel pour obtenir une pommade lisse.
Ajouter l'œuf tout en mélangeant.
Incorporer la farine, la levure et le sel et travailler pour obtenir une pâte lisse.
Ajouter enfin le chocolat grossièrement concassé et les éclats de noisettes.
Mélanger à la spatule.
Partager la pâte en deux et déposer  chaque partie sur un film alimentaire.
Former 2 boudins d'environ 4 cm de Ø.
Les déposer au réfrigérateur pendant 3 h ou au congélateur pendant 1 heure le temps que la pâte durcisse.
Couper chaque boudin en tranches de 1 cm d'épaisseur.
Déposer les morceaux de pâte dans les empreintes ou sur la plaque en les espaçant bien car ils vont s'étaler.
Enfourner pour 15 minutes puis les laisser refroidir avant de les démouler ou de les déplacer.
Les cookies se conservent très bien dans une boîte métallique pendant quelques jours.