

Cookies à la Musquée de Provence



Temps de préparation : 40 mn

Temps de cuisson : 50 mn

Ingrédients pour 6 personnes :

100 gr de Musquée

225 gr de farine

90 gr de beurre

225 gr de sucre

75 gr de pépites de chocolat

1 oeuf

1/2 cuil. à café de levure

1 pincée de sel

Préparation:

Lavez, épluchez, épépinez et coupez la Musquée.

Mettez les petits dés dans une casserole d'eau et saupoudrez de 75 gr de sucre.

Faites cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à caramélisation de la Musquée.

Préchauffez le four (Th 6-7/ 190°C).

Dans un saladier, coupez le beurre en petits morceaux et fouettez-le avec le sucre.

Ajoutez les oeufs tout en fouettant.

Incorporez les pépites et les dés de courges.

Dans la préparation, versez la farine, le beurre et le sel en mélangeant délicatement.

Sur une plaque de four en les espaçant bien.

Faites cuire 10-15 mn.

Décollez à l'aide d'une spatule et laissez refroidir avant de servir.