



## BISCUITS AU POIVRE NOIR DE KAMPOT ET AUX BRISURES DE CHOCOLAT

Portions : 24 gros biscuits | Préparation : 15 min. | Cuisson : 12 min.

**Ces biscuits fondants faciles à préparer ont un subtil goût épicé, avec une délicieuse touche de poivre de Kampot. Chaque bouchée est empreinte d'une douceur chocolatée.**

- 1 tasse de beurre ramolli
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade
- 1 gros œuf
- 1 c. à table de poivre noir de Kampot fraîchement moulu
- 1 c. à table d'extrait de vanille
- 1/2 c. à thé de sel de mer
- 2 1/4 tasses de farine
- 1/4 c. à thé de bicarbonate de soude
- 2 1/2 tasses de brisures de chocolat mi-sucré

1. Préchauffer le four à 375 °F. Tapisser deux plaques de cuisson de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, à l'aide d'un mélangeur, battre le beurre avec le sucre et la cassonade jusqu'à ce que ce soit crémeux. Ajouter l'œuf et bien mélanger.
3. Ajouter le poivre, la vanille et le sel et mélanger.
4. Ajouter le bicarbonate de soude à la farine ; incorporer graduellement à la pâte et bien mélanger.
5. Incorporer les brisures de chocolat et mélanger à la cuillère. Déposer la pâte par cuillerée à table sur les plaques préparées, en laissant un espace d'environ 2 pouces entre chaque biscuit (environ 8 biscuits par plaque).
6. Cuire dans le four préchauffé jusqu'à ce le pourtour des biscuits soit doré, environ 12 minutes.
7. Laisser refroidir sur la plaque environ 5 minutes, puis placer les biscuits sur une grille.
8. Poursuivre la cuisson avec le restant de la pâte à biscuits.