

## Cookies à la cannelle et noisettes caramélisées

### *Ingrédients (pour 8 à 12 cookies)*

#### *Pour la garniture :*

- 150 gr de noisettes
- 1 noix de beurre
- 40 gr de miel

#### *Pour la pâte :*

- 100 gr de beurre
- 80 gr de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 oeuf
- 120 gr de farine
- 30 gr de noisettes en poudre (facultatif)
- 1 c. à café de cannelle



### **Préparation**

1. Préchauffez le four à 170°C (th. 5-6).
2. Dans une poêle, assemblez les noisettes concassées, le beurre et le miel. Faites chauffer à feu moyen afin que le mélange caramélise progressivement, surtout sans brûler. Remuez sans cesse avec une cuillère pendant toute l'opération. Versez les noisettes caramélisées sur du papier sulfurisé et laissez refroidir. Concassez-les ensuite grossièrement.
3. Faites ramollir le beurre. placez-le dans un saladier puis ajoutez le sucre glace et le sucre vanillé. Batre ces ingrédients avec un fouet électrique à grande vitesse pendant 3 à 3 min. pour obtenir une masse légère et crémeuse. Diminuez la vitesse et incorporez l'oeuf entier.
4. Avec une cuillère en bois, incorporez la farine tamisée, la poudre de noisettes et la cannelle. Mélangez bien pour obtenir une pâte assez lisse et épaisse. Placez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson. Déposez la pâte sous forme de petits tas de la taille d'une grosse noix, en les espaçant d'au moins 2 ou 3 cm. Aplatissez-les avec le dos d'une cuillère. leur épaisseur doit être d'au moins 1,5 cm.
5. Saupoudrez les noisettes caramélisées sur la pâte, enfoncez-les légèrement. Enfournez pour 10 à 15 min. de cuisson. Sortez les cookies du four et laissez-les refroidir avant de déguster.