

# recettes de Flo

cookies

crème brûlée

# cookies

**90g** Huile

**90g** Sucre roux

**1** Œuf

**1 cuil. à café** Extrait de vanille

**125g** Farine

**½ sachet** Levure chimique

**1 pincée** Sel

**100g** Pépites de chocolat

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6). Avec une fourchette, mélangez l'huile avec le sucre, l'œuf et l'extrait de vanille.
- Ajoutez la farine, la levure, le sel et les pépites de chocolat, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte épaisse.
- Formez des boulettes de la taille d'une grosse noix et déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de feuille de papier sulfurisé.
- Enfournez pour 10 à 15 min, et retirez du four dès que les bords des gâteaux commencent à colorer. Laissez-les refroidir sur la plaque de cuisson avant de déguster.
- Miam.

# crème brûlée

**4** Jaunes d'œufs  
**20cl** Lait  
**20cl** Crème liquide  
**50g** Sucre

- Préchauffez votre four à 100°C (th. 4). Fouettez les jaunes et le sucre, versez la crème et le lait chauds dessus et mélangez sans faire mousser.
- Verser la crème dans 6 ramequins. Puis faire cuire au four pendant 40 min.
- Laissez refroidir et placez au frais entre 4h et 24h.
- Saupoudrez de sucre et caramélisez au chalumeau.
- Miam.