Photo: Michael Fehr **Food Styling:** Claudia Schilling

COOKIE FAÇON TARTE AUX FRAISES

Mise en place et préparation: env. 30 min
Cuisson au four: env. 12 min
Valeur nutritionnelle: part (1/12): 202 kcal / lip 10 g / glu 25 g / pro 3 g

POUR 6 PERSONNES

50 g	**de chocolat noir (64% de cacao)**
80 g	**de beurre, mou**
120 g	**de sucre**
2 pincées	**de sel**
1	**œuf**
150 g	**de farine**
¼ de c. c.	**de poudre à lever**
50 g	**de chocolat noir (64% de cacao)**
250 g	**de fraises**
100 g	**de yogourt à la grecque nature**

VOICI COMMENT FAIRE

1. **Chocolat:** préchauffer le four à 200° C. Hacher finement le chocolat, mettre dans un bol à parois minces, l'installer au-dessus d'un bain-marie frémissant sans lui faire toucher l'eau. Faire fondre le chocolat, lisser.

2. **Pâte:** mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel avec les fouets du batteur-mixeur. Ajouter l'œuf, continuer à battre jusqu'à ce que l'appareil blanchisse. Incorporer le chocolat fondu. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à l'appareil au chocolat. Étaler la pâte en rond à env. 1 cm d'épaisseur sur une plaque chemisée de papier cuisson. Hacher grossièrement le chocolat, répartir sur la pâte, appuyer un peu.

3. **Cuisson:** env. 12 min dans la moitié inférieure du four. Retirer, laisser tiédir un peu, laisser refroidir le cookie sur une grille.

4. **Fraises:** couper les fraises en tranches, les répartir avec un peu de yogourt sur le cookie. Servir le reste du yogourt à part.

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles dans votre Coop Pronto.

En collaboration avec

Betty Bossi