

Biscuits ortie-chocolat à la crème fraîche

Ingrédients

250 g de crème fraîche

140 g de sucre

250 g de farine

20 g d'orties fraîches + 1 c. à s. de graines d'ortie

60 g de chocolat

Préparation

Laver et bien essorer les feuilles d'ortie, les ciseler.

Râper grossièrement le chocolat.

Mélanger à la crème le sucre, puis la farine.

Ajouter les orties et le chocolat râpé.

Déposer la pâte en petits tas sur une tôle huilée ou revêtue de papier sulfurisé.

Enfourner à 180 °C une dizaine de minutes.

Déguster tiède, c'est meilleur !

Recette : d'après Jacqueline Burel