

**Découvrez notre gamme de kits**

**Bûret Basque**

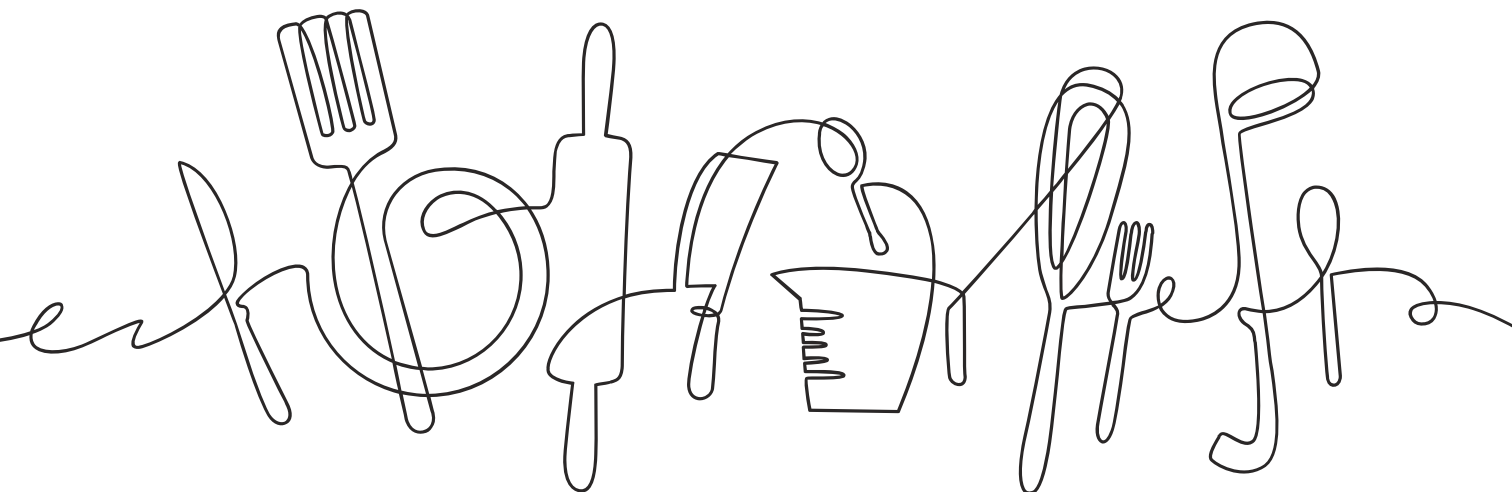
**Le Belchenia**

(fondant au chocolat Parîs et aux noisettes)

**Gûteau basque**

**Gûteau basque sans gluten**

**FAITES-LE  
VOUS MÊME**



## Nos boutiques

### St-Jean-de-Luz

9, rue Gambetta  
Tél : +33(0) 559 26 01 46

### Biarritz

1, place Bellevue  
Tél : +33(0) 559 22 07 52

### Bayonne

14, rue Port-Neuf  
Tél : +33(0) 559 59 06 29

### Socoa (Urrugne)

Zone de Putillenea  
Tél. +33(0) 559 22 06 00

### Paris (6ème)

9, bis rue Saint Placide  
Tél. +33(0) 145 44 64 64

### Bordeaux

101, rue Porte-Dijeaux  
Tél : +33(0)5 56 16 01 55

### Espelette

35, Plaza Ko Karrika  
+33(0) 564 11 56 32

### Donostia (Espagne)

De Euskadi Plaza 1  
Edificio Equitativa  
+34(0) 934 12 84 34

DEPUIS 1895  
**PARÎS**  
GOURMANDISES BASQUES  
**COOKIE**



[www.paries.fr](http://www.paries.fr) - [contact@paries.fr](mailto:contact@paries.fr)

# KIT COOKIE

## CONTENU DES SACHETS :

Sachet 1 : sucres

Sachet 2 : farine, levure

Sachet 3 : chocolat, noisettes

## INGRÉDIENTS À RAJOUTER :

Beurre : 50g

Œuf : 1 petit

## MATÉRIEL :

Un saladier

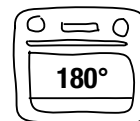
Une maryse ou une spatule

Un bol

Retrouvez la recette en pas à pas et les astuces de notre Cheffe Silvia, sur notre chaîne Youtube en scannant ce QR code :



**1** Allumez votre four, chaleur tournante, à 180°C.



**2** Beurrez le moule.

**2** Versez le contenu du sachet n°1 dans un saladier. Ajoutez le beurre ramolli (20s au micro-ondes dans un bol).



**3** Malaxez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange homogène.



**4** Cassez l'œuf et versez le dans le mélange précédent.



**5** Mélangez avec une maryse ou une spatule.



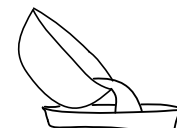
**6** Ajoutez le contenu du sachet n°2 et mélangez encore jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène sans insister.



**7** Ajoutez le contenu du sachet n°3. Malaxez pour répartir correctement les éclats de noisettes et les pistoles de chocolat.



**8** Versez le mélange dans le moule. Répartissez la pâte avec le dos d'une cuillère.



**9** Enfourez à 180° de 12 à 15 minutes en fonction du four. Démoulez le cookie une fois tiède.

