

Cookies du 19 octobre

Matériel

Un saladier – Un fouet – Une cuillère en bois – Une balance – Une plaque à pâtisserie perforée – Du papier cuisson

Ingrédients pour une quinzaine de cookies

75 g de beurre mou

1 œuf

85 g de cassonade

1 sachet de sucre vanillé

150 g de farine

3 g de levure (soit une cuillère à café à peine rase ou 1/3 de sachet)

1 pincée de sel

100 g de garniture : chocolat coupé en morceaux, pépites « toutes prêtes », noix diverses écrasées... selon vos goûts

1 – Sortir le beurre assez longtemps à l'avance, le détailler en morceaux pour qu'il mollisse.

2 – Mélanger au fouet le beurre, le sucre, le sucre vanillé et l'œuf. Il faut obtenir un mélange bien homogène. Les éventuels morceaux de beurre qui restent doivent être assez petits.

3 – Mélanger farine, levure et sel. Incorporer très progressivement au mélange précédent avec la garniture (trois bonnes cuillerées à soupe de farine+levure+sel et une quantité proportionnelle de garniture à chaque fois). Bien mélanger ! Petit à petit, le mélange va devenir de plus en plus compact : il faudra passer du fouet à la cuillère en bois pour mélanger.

4 – Former une sorte de boudin dans du papier cuisson et laisser reposer une heure au froid. (Ce qui laisse largement le temps de faire la vaisselle.)

5 – Faire chauffer le four (180°C). Recouvrir une plaque à pâtisserie perforée¹ d'une feuille de papier cuisson et former des petits tas de pâte, en prenant soin de les espacer² : environ 8 – 10 tas par fournée.

6 – Enfourner à four chaud pour une dizaine de minutes. Surveiller la couleur ! Attention, en sortant du four, les cookies seront assez mous, ils deviendront croustillants en refroidissant.

Comme d'habitude, c'est beaucoup plus long à faire qu'à manger...

1 Je cite : « Les perforations favorisent la circulation de l'air chaud sous le moule ou la toile de cuisson utilisée. Permet d'évacuer l'excès d'humidité pour la cuisson des pâtes. Préserve le croustillant. » Un must !

2 La pâte va couler avant de cuire. L'écoulement étant normalement isotrope, les cookies seront naturellement ronds, même si le tas initial a une forme de tas.