



RÉALISER DES COOKIES

MATÉRIEL

- Batteur avec feuille
- Corne
- Éminceur
- Papier film alimentaire
- Planche à découper
- Plaque à pâtisserie
- Toile de cuisson antiadhésive

INGRÉDIENTS

Pour 8 à 10 pièces

- 100 g Beurre doux
- 100 g Cassonade
- 170 g Couverture noire 55 %
- 200 g Farine T55
- 4 g Levure chimique
- 1 Œuf (entier)
- 3 g Sel fin
- 75 g Sucre semoule
- QS Vanille liquide

1

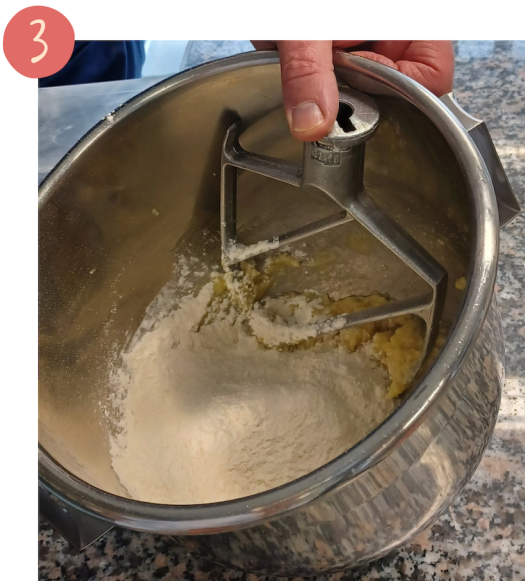


Dans un batteur muni de la feuille, **crémer** (à vitesse moyenne) le beurre, le sel et le sucre.

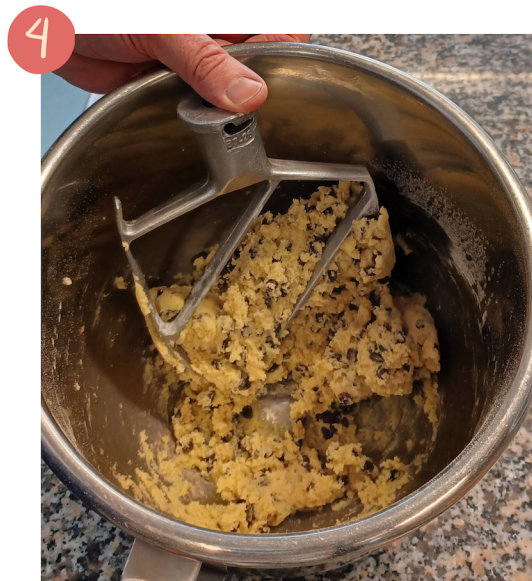
2



Ajouter l'œuf (si la recette contient plusieurs œufs, les ajouter un pas un), sans cesser de mélanger.



Incorporer la farine **tamisée** avec la levure, puis mélanger pour rendre la pâte homogène.



Ajouter la couverture (en gouttes ou préalablement hachée) et mélanger à vitesse lente.



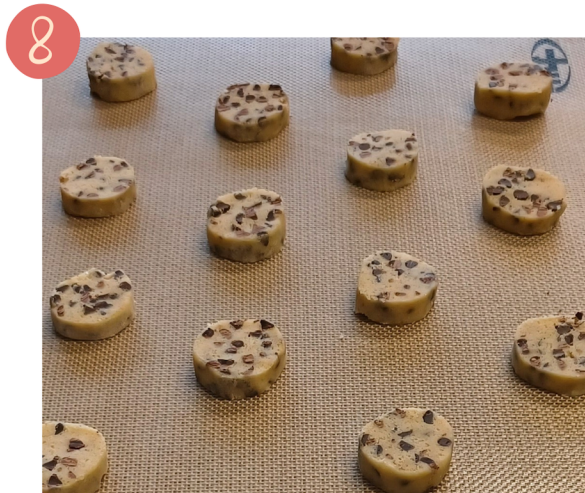
Retirer la pâte de la cuve à l'aide d'une corne. **Façonner** la pâte en forme de boudin sur le plan de travail préalablement fleuré.



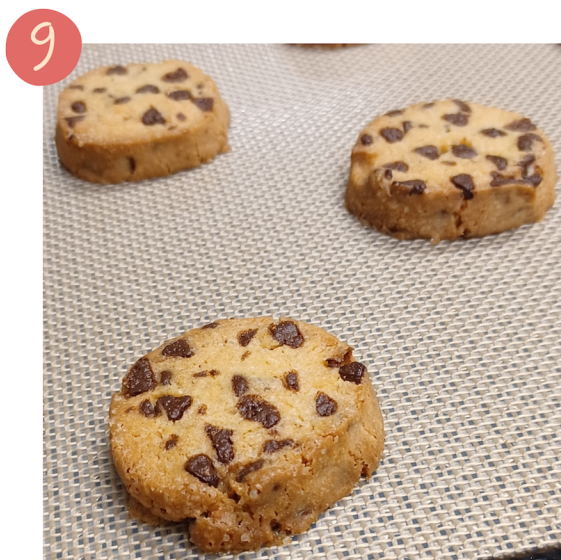
Enfermer les boudins dans du papier film alimentaire, puis refroidir à 4 °C pendant 30 minutes.



Détailler les boudins refroidis en tranches de 2 cm d'épaisseur.



Disposer les cookies en quinconce sur une plaque à pâtisserie munie d'une toile de cuisson antiadhésive.



Cuire à four préchauffé à 190 °C pendant 10 à 15 minutes selon la taille des cookies. Un petit cookie se cuit pendant 10 minutes environ, un gros cookie se cuit pendant 15 minutes environ.



MES NOTES