

1

COOKIES

POUR 6 PERSONNES

- ◆ 120 g de beurre mou ◆ 150 g de sucre roux : cassonade, sucre de canne... (c'est très important ! Il ne faut pas de sucre blanc) ◆ 1 pincée de sel ◆ 1 œuf ◆ 1 sachet de sucre vanillé
- ◆ 250 g de farine ◆ 1 sachet de levure ◆ Garniture de ton choix : pépites de chocolat, noix, Nutella®, caramel, M&M's®... (tu peux même les mettre toutes en même temps)

Préparation : 15 min

Cuisson : 20 min

Repos : 30 min

Je te partage LA recette de ma grande sœur qui a fait beaucoup de tests avant de trouver toutes les astuces pour que tes cookies soient parfaits. Et vraiment ce sont mes préférés !!

1 ◆ Préchauffe le four à 140 °C (th. 4-5).

Pour la recette, il faut du beurre mou et pas du beurre fondu, sinon ta texture de cookie ne sera pas incroyable ! Pour rendre ton beurre mou, soit tu le sors du frigo 1 h avant de faire ta recette et il va ramollir naturellement, ou alors, tu coupes ton beurre en petits morceaux. Tu mélanges les ingrédients que je te liste ci-dessous et tu travailles ta pâte à la main. Tu vas voir qu'avec la chaleur de ton corps, il va vite ramollir.

2 ◆ Dans un grand bol, mélange d'abord le sucre roux, le beurre, le sel, l'œuf et le sucre vanillé. Dans un récipient à part, mélange bien la farine et la levure. Ensuite, ajoute ce mélange farine-levure au grand bol !

3 ◆ Pour la garniture, si tu choisis de mettre du chocolat (noir, au lait ou blanc), alors tu as deux options : soit, tu aimes bien que ta pâte ait le goût de chocolat, dans ce cas, tu mélanges directement les pépites de chocolat avec la pâte ; soit, tu préfères qu'il y ait vraiment une dissociation entre le goût de la pâte et le goût du chocolat, alors tu vas faire des boules de pâte à cookies et ensuite tu ajouteras à la main les pépites

dans les boules, sans les mélanger ! Tu peux aussi choisir d'utiliser une autre garniture.

4 ◆ Fais des boules de pâte de la taille d'une grosse noix ou d'un œuf. Sur une plaque de cuisson, recouverte de papier sulfurisé (très important), dépose tes boules de pâte.

ATTENTION : pendant la cuisson, les boules vont s'aplatir et ensuite prendre la forme des cookies. Il faut donc bien les espacer entre elles.

5 ◆ Enfourne pendant 20 min. Tu vas voir que, dans la plupart des recettes classiques, c'est beaucoup moins de temps, pour une température plus élevée, mais fais-moi confiance : ils seront super moelleux comme ça ! Tu verras qu'à leur sortie du four, tu auras l'impression qu'ils ne sont pas cuits, mais C'EST NORMAL.

6 ◆ Après les avoir sortis du four, laisse-les refroidir au moins 30 min. En fait, la cuisson continue aussi après. Tu ne pourras pas les manger tout de suite. Le mieux à faire, c'est de les retirer de la plaque de cuisson pour les laisser refroidir. D'où l'intérêt de la feuille de cuisson !

