

Recette des cookies

Jean-Philippe Durand
FRANCE
jph.durand@free.fr

Résumé

Recette de cookies (chocolat, levure, raisin sec, noisette, rhum), pour 4 personnes, temps de réalisation 10 min., préchauffage th 6/7 (200°C).

INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 300 g de farine
- 1 tablette de chocolat noir
- 150 g de beurre
- 1 cuiller à café de levure
- 50 g de raisins secs
- 100 g sucre semoule
- 100 g de sucre cassonade
- 1 pincée de sel
- 2 sachets de sucre vanillé
- 50 g de noisettes
- 1 bouchon de rhum

PRÉPARONS LE CHOCOLAT ET LES NOISETTES

Avec un couteau sectionner de petits morceaux de chocolats pour former les futures "pépites". Réserver sur le plan de travail. Avec le rouleau à pâtisserie, écraser légèrement les noisettes pour obtenir des morceaux irréguliers.

©Jean-Philippe Durand - 2003

COMMENÇONS LES COOKIES

Dans un récipient creux, ajouter le beurre fondu, la cassonade, le sucre semoule.

Aller chercher le batteur ou un fouet ou une fourchette. Mélanger pour faire blanchir l'ensemble. Vous devez obtenir une pâte épaisse qui colle à la cuillère. Ajouter les oeufs dont vous avez vérifiés leur fraîcheur avant sur une assiette. Mélanger pour bien les intégrer.

IL ME FAUT MON CHINOIS POUR PRÉPARER LA FARINE

Tamiser la farine. Ajoutons, levure, sucre vanillé et farine. Travailler la pâte au fouet, au batteur ou à la cuillère en bois.

VÉRIFIONS LES INGRÉDIENTS SUR MON PLAN DE TRAVAIL

Ajouter à la pâte les morceaux de chocolat, les noisettes concassées, les raisins secs. Mélanger. Vous obtenez une pâte épaisse qui colle à la cuillère.

PRENONS LE PAPIER CUISSON

Poser sur la tôle à pâtisserie, une feuille de papier cuisson ou sulfurisée, coupée à la dimension. Avec deux petites cuillères faire des petits tas de pâte. Ne pas trop les serrer car ils vont s'étaler en forme de biscuits ronds.

Le papier cuisson est très agréable car les cookies ne collent absolument pas.

Enfourner à four chaud, à mi-hauteur pendant 10 à 15 minutes environ.

LE CONSEIL DU CHEF

Ne pas hésiter à mettre une bonne rasade de rhum.