



Marie face aux Pyrénées

Gastronomie  
à l'usage  
des Montagnards  
et des Skieurs !

## Pour des cookies comme on les aime !

La recette de Charlotte KASPRZAK

### Ingrédients

- 100 g de beurre demi-sel
- 100 g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 160 g de farine

☉ Mélangez 100 g de beurre demi-sel (very important ! Le sel est exhausteur de goût, les cookies n'en seront que plus délicieux) à 100 g de cassonade.

*Petit conseil : ne sortez pas tout juste le beurre du frigo, ce serait comme grimper une voie avec des claquettes. Et n'hésitez pas à utiliser les mains (...propres, hein ? c'est l'occasion)*

☉ Ajoutez un œuf et mélangez.

☉ Ajoutez 160 g de farine, une petite ½ cuillère à café de bicarbonate de soude et un parfum (vanille, cannelle, etc)

*Vous pouvez essayer de rajouter un peu de farine si la pâte colle aux doigts mais ne la titillez pas trop.*

*Mélangez, pas trop longtemps pour pas que le chocolat fonde entre vos doigts.*

*Et maintenant direction frigo ! Minimum 1h ! (comme ça ils ne s'aplatiront pas trop vite à la cuisson)*

*La pâte est dure. Formez des boules petites ou grosses, selon la taille du gâteau voulue, et espacez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.*



*La mise en boule est importante : si vous aplatissez déjà les cookies avant cuisson ça va devenir des crêpes. La forme ronde permet de les garder bombés.*

*Enfournez à four chaud (180°C) pendant 10 min : ils doivent être tout juste dorés sur les bords. S'ils ne paraissent pas cuits c'est normal : c'est ce qui les rendra moelleux à l'intérieur et croquants à l'extérieur.*

*Laissez refroidir sur la plaque et ... apportez-les aux gumistes !*

- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- parfum : vanille, cannelle...
- 150 g de chocolat comme vous l'aimez

☉ Et maintenant l'essentiel : le chocolat !

*Alors là GROS conseil : que vous l'aimiez blanc, au lait ou noir prenez-le en grosse plaquette de 200gr avec noisettes ou amandes entières. Ou alors chocolat nature. Comme vous l'aimez !*

*Celui aux amandes caramélisées avec une pointe de sel de chez Côte d'Or atteint largement du 7b+.*

☉ Vous n'utiliserez que 150gr de la plaquette (ça vous en laisse à grignoter en attendant les cookies).

☉ "Hachez"-le grossièrement au couteau sur une planche à découper et ajoutez-le à la pâte.