



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.