

RECETTE DE MISTER RENARD



CUISINER EN FAMILLE

COOKIES

CHOCOLATE CHIP WALNUT COOKIES*



15 MINUTES
+ CUISSON 12 MINUTES



FACILE



15 COOKIES

COMMENT NE PAS ÉVOQUER LE COOKIE QUAND ON PARLE DE SPÉCIALITÉ AMÉRICAINE ? CE PETIT BISCUIT MÉLANGÉ À DES PÉPITES DE CHOCOLAT A BIEN ÉVOLUÉ DEPUIS SON ORIGINE. IL SE DÉCLINE À PRÉSENT SOUS DE MULTIPLES FORMES (AUX NOIX DE PÉCAN, TOUT CHOCOLAT, PLAT, ÉPAIS...).

MAIS QU'EST CE QU'UN BON COOKIE ? QU'EST-CE QUI REND LES COOKIES ISSUS DE BOUTIQUES COMME LEVAIN BAKERY OU MAMAN BAKERY À NEW YORK, IRRÉSISTIBLES ? VOICI UNE RECETTE POUR CONFECTIONNER DES COOKIES CROUSTILLANTS À L'EXTÉRIEUR,

AVEC UN COEUR MOELLEUX ET UN CHOCOLAT FONDANT...Y COMPRIS QUAND ON RÉUSSIT À ATTENDRE 24H POUR LE MANGER.

UN DES SECRETS AU DELÀ DE LA RECETTE, SERA LA CUISSON !



INGRÉDIENTS :

- 240 g de beurre mou (mais pas fondu)
- 130 g de sucre roux (idéalement de la vergeoise blonde)
- 100 g de sucre blanc
- 2 gros oeufs
- 300 g de farine
- 35 g de maïzena
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude (=bicarbonate de sodium)
- 350 g de pépites de chocolats
- 200g de noix (cerneaux de noix coupés en 2)
- 1/2 cuillère à café de fleur de sel
- 1 cuillère à café de levure chimique

(L'objectif est de cuisiner en famille. Bien sûr, il est de la responsabilité de chaque parent de répartir les tâches entre adultes et enfants.

CHOCOLATE CHIP WALNUT COOKIES* = COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT ET AUX NOIX



RECETTE :



- 1 Dans un saladier, battre le beurre (avec un batteur électrique) pour le transformer en crème.
- 2 Ajouter le sucre blanc et le sucre roux. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 3 Ajouter les oeufs et continuer de battre.
- 4 Verser progressivement la farine, la maïzena, la levure, le bicarbonate et le sel. Battre le tout.
- 5 Ajouter les pépites de chocolat et les noix. Mélanger à la cuillère.
- 6 Sur deux plaques recouvertes de papier cuisson, déposer les cookies. Utilisez une cuillère à glace pour constituer des boules d'environ 100 g. Vous les aurez suffisamment espacés pour ne pas qu'ils se collent durant la cuisson.
- 7 Mettre au frais environ 1 heure et préchauffer le four à 210°C.
- 8 Enfournier les cookies. Cuire 12 minutes. Ils doivent être juste dorés. Ne vous fiez pas à l'apparence, ils durciront après la sortie du four.
- 9 Laissez les refroidir 30 minutes avant de déguster.
Vous pouvez les conserver quelques jours dans une boîte hermétique.





PHOTOS :



1



1



5



5



6



9



9