Le Marmiton

depuis 1994

Dimanche 12 avril

Cours de gourmandises

Les Petits Marmitons

Cookies au chocolat et aux noix

Ecole de cuisine de La Mirande

4 Place de la Mirande - 84000 Avignon
Téléphone : 04.90.14.20.20
Fax : 04.90.86.26.85
E-mail : ssagnet@la-mirande.fr

LA MIRANDE
AVIGNON

Les Cookies,
Introduction et ingrédients

Les cookies sont les biscuits les plus réconfortants ; ils croustillent, craquent, sont épicés, fondants, caramélisés et dorés à souhait.
Bref le paradis réconfortant des petits et des grands.

Il y a une recette de base que nous pouvons adapter, selon l'envie du moment et selon ce qu'offre les possibilités de vos placards. Il n'y a pas UNE recette de cookies mais LA recette de cookies du jour.

Dans cette recette, j'avais un fond de farine de Sarrasin à terminer, dans un petit pot. Et comme en ce moment, on est plutôt dans la période : j'élimine le superflu dans mes placards, j'ai décidé d'adapter ma recette de cookies. J'y ai aussi ajouté toutes sortes d'épices, si vous ne les avez pas, remplacez-les par d'autres ! Soyez inventif, vous avez tellement le temps ! Dans cette recette j'ai aussi ajouté des petites graines de Sarrasin en topping, pour faire le rappel avec la farine. Cela apporte un petit goût toasté inventif qui twiste la recette.

LES INGREDIENTS pour 4 personnes (25 cookies)

- ***120g de sucre muscovado, cassonade (ou sucre normal)***
- ***100g de farine T65 bio (ou farine normale, celle que vous avez fera très bien l'affaire !)***
- ***50g de farine de sarrasin (si vous n'avez pas de farine de sarrasin, mettez 150g de farine)***
- ***5g de levure chimique***
- ***85g de beurre salé (le sel est un exhausteur de goût, pensez à en mettre une pincée si vous utilisez du beurre doux)***
- ***1 œuf***
- ***120g de chocolat (de votre choix, au lait, noir, ou les 2 !)***
  Utilisez de préférence du chocolat en tablette ! Concassez-le au couteau, c'est très important d'avoir des morceaux irréguliers, des gros et d'autres aussi fins que de la poudre. Comme cela la poudre se mélange aux farines, les moyens fondent et les plus gros croquent sous la dent.
- ***120g d'amandes, de noix et de graines de sarrasins (là aussi vous pouvez mettre des noix du Brésil, de macadamia, de pécan etc…)***
- ***1 grosse pincée de vanille en poudre***
- ***1 grosse pincée de cannelle en poudre***
- ***2 grosses pincées d'épice à pain d'épice***

Le chocolat n'est pas obligatoire. Dans ma maison, j'ai une personne qui n'aime pas le chocolat (et oui cela existe !) Alors j'ajoute d'abord les noix concassées, puis je sépare la recette en deux et j'ajoute le chocolat que dans une des deux pâtes.

NOTES :

LA MIRANDE
AVIGNON

Les Cookies,
La recette

Dans un bol, mélangez le sucre, les farines et la levure :
Ajoutez le beurre coupé en morceaux et incorporez-le avec les mains, sablez entre vos doigts jusqu'à ce qu'il soit complétement absorbé par les farines et le sucre. Si vous avez un batteur, cela fonctionne bien avec la feuille. Mais si vous avez des enfants, ils adorent réaliser cette opération avec leurs petites patouilles.

Puis ajoutez l'œuf petit à petit :
Réalisez un puits au centre de votre bol. Cassez-y l'œuf au centre. Puis mélangez avec votre index pour mixer le blanc et le jaune dans un premier temps puis pour incorporer l'œuf aux farines en faisant des cercles concentriques.

Une fois que vous obtenez une pâte bien homogène :
Ajoutez les épices, les noix et les amandes grossièrement concassées et le chocolat (ou pas !)
Sur une petite planche, disposez votre pâte afin de former deux boudins de 3 cm de diamètre et 15 cm de longueur (environ).
Réservez au congélateur 20 minutes, dans mon cas je mets la planche entière dans le congélateur (moins de manipulation).
Préchauffez votre four à 180°C. Pensez à sortir votre grille du four, elle vous servira à faire refroidir vos cookies.
Pendant que vos boudins de pâte durcissent, beurrez la plaque lèche frite du four et farinez-la.

Puis sortez vos boudins du congélateur :
Et tranchez des cookies de 2 cm d'épaisseur environ, directement sur votre planche.
Déposez-les sur votre plaque de four, bien espacés, pour ma part avec cette recette je fais deux fournées. Mettre quelques graines de sarrasin en topping.

Enfournez-les 10 minutes :
Puis les sortir avec une spatule. Déposez-les aussitôt sur la grille du four, même s'ils sont encore mous, c'est cela qui va faire le « crousti-moelleux » : l'épaisseur du cookie et la maîtrise de la cuisson.

Bonne dégustation !
Prenez soin de vous, nous avons hâte de vous retrouver.
Séverine Sagnet

NOTES :