



COOKIES AU CHOCOLAT

Cookies au chocolat

Recette pour 12 cookies

Star des biscuits américains, le cookie croque légèrement sous la dent, mais il a le cœur tendre... Qu'on le décline aux pépites de chocolat ou aux noix de macadamia, c'est un incontournable des goûters d'hiver. Nous vous proposons une variante facile à réaliser, tout en chocolat !

Ingrédients

140 g de chocolat noir
100 g de beurre ramolli
80 g de sucre roux
1 œuf
100 g de farine
1 pointe de couteau de poudre à lever

Réalisation

- Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes.
- Dans une terrine, fouetter le beurre ramolli avec le sucre.
- Ajouter l'œuf, le chocolat fondu, la farine en pluie et la poudre à lever. Bien mélanger.
- Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, déposer 12 portions de pâte, à l'aide d'une cuillère à soupe.
- Cuire au four préchauffé à 200°C pendant 8 à 10 minutes.

Pour la petite histoire...

Ce petit biscuit traditionnel de la pâtisserie américaine a été introduit aux États-Unis par les Colons hollandais de la Nouvelle Amsterdam. Le « chocolate chip cookie » a été inventé en 1938 par Ruth Graves Wakerfield qui tenait un restaurant près de Boston, le Toll House Inn, où l'on servait ces biscuits avec de la crème glacée. Ce serait par hasard, en émiettant une tablette de chocolat dans sa pâte à biscuit, que cette pâtissière hors pair aurait découvert, en sortant ses cookies du four, que les morceaux de chocolat qui n'avaient pas fondu apportaient une touche délicieusement croquante à sa recette !

Pour les conserver ainsi, gardez vos cookies dans une jarre en verre ou une boîte en fer blanc.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org