



Cookies de Pascale Weeks revisités : matcha, pistache et chocolat blanc



Pour une vingtaine de cookies

125g de beurre demi sel, 25g de sucre en poudre, 75g de sucre rapadura, 1cs de vanille liquide, 1 œuf, 175g de farine, 1cc rase de levure chimique, 1cc bombée de thé matcha, 100g de couverture Ivoire concassée, 50g de pistaches nature légèrement torréfiées et concassées.

Tamiser la farine, la levure et le thé matcha.

Crémer au robot à la feuille le beurre pommade la vanille et les sucres pour obtenir un mélange homogène et souple. Si vous n'avez pas de robot, mélanger beurre mou, sucres et vanille pour obtenir une sorte de crème souple.

Ajouter l'œuf puis petit à petit les poudres tamisées. Incorporer à la maryse les pistaches et le chocolat.

A l'aide d'un papier film, former un boudin régulier avec la pâte obtenue. Le laisser durcir quelques heures au réfrigérateur. Cette méthode permet d'avoir des cookies réguliers et de même taille.

Préchauffer le four à 180° chaleur tournante si possible, couper des ronds réguliers de pâte, les poser espacés sur les plaques à pâtisserie et cuire 10mn. Les cookies ne doivent pas colorer et rester souples. Les conserver dans une boîte en fer.

Astuce : On peut très bien comme le préconise Pascale Weeks, faire classiquement des petits tas à la cuillère en les espaçant sur une plaque anti adhésive et cuire les biscuits tout de suite.