

COOKIES AU GINGEMBRE CONFIT & POIVRE LONG

Pour une dizaine de cookies

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min



130 g de farine de froment complète T110

80 g de beurre mou

75 g de sucre Muscovado

1 jaune d'œuf

1/2 sachet de levure chimique

1/4 cuillère à café de poivre long

50 g de gingembre confit

1 pincée de sel

sucre glace

Couper le gingembre confit en petits cubes.

Ecraser le poivre dans un mortier.

Dans un saladier, mélanger le beurre mou pour obtenir la consistance d'une crème, y ajouter le sucre et le jaune d'œuf, mélanger puis ajouter la farine, la levure, les dés de gingembre confit, le poivre et la pincée de sel. Bien mélanger tous les ingrédients, former une boule et laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 160°C, thermostat 5-6.

Former des petites boules de pâte les écraser de la paume de la main ou au rouleau à pâtisserie et les disposer sur la plaque du four en les espaçant, les aplatir pour former des ronds de 5 cm de diamètre.

Enfourner 10 min, les cookies doivent à peine dorer.

A la sortie du four, décoller à l'aide d'une spatule les cookies et les disposer sur une grille pour compléter le refroidissement.

Saupoudrer de sucre glace si désiré.