

Chez Fabie

Cookies made in USA



Ingrédients :

1 œuf
130 g de beurre mou
200 g de chocolat noir
180 g de farine
1 c. à café de levure
100 g de sucre roux
2 c. à café d'extrait de vanille liquide

Préparation :

Sur une planche et à l'aide d'un grand couteau, taillez le chocolat en grosses pépites (un carré coupé en quatre). Avec une cuillère en bois, mélangez le beurre et le sucre. Incorporez l'œuf battu et la vanille. Ajoutez ensuite en une seule fois la farine préalablement mélangée à la levure et les pépites de chocolat. Amalgamez sans toutefois trop travailler la pâte.

Du bout des doigts, formez des boules de la taille d'une grosse noix sans les lisser et réservez 30 minutes au congélateur.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Disposez les cookies sur la plaque du four garnie de papier sulfurisé, en les espaçant de 5 cm et enfournez à mi-hauteur de 12 à 14 minutes, selon que vous les aimez moelleux ou croquants. Poursuivez la cuisson 2 à 4 minutes si vous les aimez encore plus croustillants.

Incorporez à cette recette votre touche personnelle avec des épices (gingembre râpé, cannelle, cardamome), des fruits secs (abricots, dattes, raisins) ou des zestes de citron. Remplacez la vanille par un alcool (rhum, Grand Marnier) ou utilisez de la farine de sarrasin ou de chataignes.