



Cookies de Jean-François PIEGE

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 14 cookies

- 170 gr de farine
- 2 gr de bicarbonate de soude
- 2 gr de levure chimique
- 100 gr de beurre moi
- 100 gr de sucre roux
- 80 gr de sucre en poudre
- 1 œuf
- 100 gr de pépite de chocolat
- 1cc d'extrait de vanille
- 1 pincée de sel

Je me suis servie du Kitchen'aid pour la réalisation de la pâte.

Mettre le beurre, le sucre en poudre, le sucre roux, le bicarbonate et le sel dans le bol et mélanger le tout au fouet. Ajouter ensuite l'œuf, la farine, la levure et l'extrait de vanille. Bien mélanger. Incorporer pour finir les pépites de chocolat. Entreposer la pâte au réfrigérateur 10 minutes.

Préchauffer votre four à 200°.

Former ensuite des boules de pâte (pas trop grosses) les aplatir avec la main ou le dos d'une cuillère à soupe et disposer les sur une silpat ou une feuille de papier sulfurisé en les espaçant suffisamment. Enfourner pour 8 min.

Comme le précise Céline vous aurez l'impression qu'ils ne sont pas assez cuits mais ils durciront lorsqu'ils seront entièrement refroidis.