

# Mes cookies maison

**D**ans la majorité des foyers, il y a des lutins. Un, deux, trois, voire plus encore. Ce sont des créatures étranges, c'est certain. Mais, je tiens à vous rassurer avant toute chose: ils ne sont pas méchants. Un peu bruyants parfois, mais pas méchants. Comme les matous qui urinent dans tous les coins de la maison pour marquer leur territoire, les lutins possèdent leurs propres techniques, si caractéristiques, afin que nous n'oublions pas leur présence. Vous vous demandez si vous abritez, vous aussi, des lutins dans votre maison? Voici quelques indices qui vous permettront de répondre définitivement à cette question.

Tout d'abord, les miettes. Les lutins laissent des miettes en tout lieu et à toute heure de la journée. A la cuisine, sur la table à manger, par terre, au salon. Partout. Et vous vous apercevez, bien entendu, que les paquets de biscuits, le pain et les biscottes ont quitté vos étagères et se sont bêtement volatilisés. Si vous cherchez bien, vous retrouverez peut-être des emballages vides (derrière le canapé, sous les lits, bref, ouvrez l'œil).

Puis, les tubes ouverts. Oui, les tubes. De crème, de colle et, surtout, de dentifrice. En réalité, tous les tubes qui possèdent un couvercle sont la proie des lutins. Je pense que dans leur monde, les tubes fermés annoncent un mauvais présage ou sont synonymes de manque de savoir-vivre. Nous ne connais-



Lénart/Nadine Jacquet

sons malheureusement pas encore toutes leurs coutumes.

Ensuite, les boules de linge. Votre salle de bains propre et bien rangée se transforme en chaos à la tombée du jour? Les lutins sont passés par là, sans aucun doute. Chaussettes en forme de balle de golf, linges mouillés gisant au sol, flaques d'eau et

traces de pas humides en direction du lavabo. Et boules de linge comportant un pantalon, un tee-shirt et un slip camouflé dans ledit pantalon. Ces signes sont à prendre au sérieux.

Il y a aussi la disparition d'objets. Les lutines, donc les femelles, sont particulièrement cleptomanes. Vous ne mettez plus la main sur votre crème de jour, vos bijoux, votre démaquillant et votre dissolvant pour ver-

nis. Quant aux mâles, ils ne volent pas grand-chose. Parfois un ciseau à ongles ou un produit de douche, mais sans plus. Voilà ce qui va vous permettre de déterminer le sexe de vos envahisseurs.

L'indice le plus révélateur reste le rouleau de papier toilette. Vide, bien entendu. Vous le retrouvez par terre, vers les WC, tout près de la brosse. Sur le lavabo, tenant fièrement compagnie au savon. Et, bien souvent, posé «juste à côté» de la poubelle. Et là, vous vous dites en soupirant: «pourquoi?» D'après mes récentes études au sujet de l'univers des lutins, j'en suis arrivée à la conclusion que la poubelle, quelle qu'elle soit et où qu'elle se trouve, provoque un traumatisme chez ces petites créatures. Dû, probablement, à leur croyance erronée de se faire violemment «engloutir» s'ils ont le malheur de soulever le

## Pour 10-15 cookies

**Préparation:** 15 minutes  
**Cuisson:** 10 minutes

- 100 g de beurre salé
- 1 oeuf
- 1 c.à.c. de miel
- 220 g de farine
- 1/2 sachet de poudre à lever
- 1 sachet de sucre vanillé
- 20 g de sucre blanc
- 50 g de sucre roux
- 60 g de chocolat noir
- 50 g de noisettes entières

couvercle. Votre rôle est certainement de faire disparaître vous-même le rouleau, mais également de tout mettre en œuvre pour les aider à guérir de ce traumatisme. Il paraît que cela peut prendre de longues années, alors armez-vous de patience. Et pour attraper ces lutins, il faut rivaliser d'ingéniosité. Alors, moi, je vous donne un truc: faites ces délicieux cookies maison. Et vous verrez soudainement apparaître ces petits êtres affamés. Qui, pour une fois, n'en laisseront pas une miette.

VIRGINIE LÉNART ■

[www.lesrecettesdevirginie.com](http://www.lesrecettesdevirginie.com)

### La marche à suivre

**1** Faites fondre à feu doux le beurre salé dans une casserole. Dans un récipient, mélangez le beurre, le miel et l'oeuf entier avec une spatule. Dans un autre grand récipient, mettez la farine, le sucre vanillé, la poudre à lever et mélangez. Ajoutez les sucres et mélangez.

**2** Concassez le chocolat en petits carrés. Concassez grossière-

ment les noisettes. Ajoutez au mélange farine-sucres et mélangez. Ajoutez le mélange beurre-miel-oeuf et mélangez à la spatule ou mieux avec les mains. Préchauffez votre four à 200°C.

**3** Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez les cookies. Chaque cookie devrait faire entre 50 et 60g. Prenez donc

environ 50g du mélange dans vos mains, faites une boule et appuyez avec la paume pour l'aplatir. Ce qui est important, c'est que pour une bonne cuisson, il faut des cookies de même poids environ et de même épaisseur.

**4** Enfouez pour 10 minutes. Le dessus doit être légèrement doré et le dessous aussi, pas plus.

Et ne vous en faites pas si vos cookies ne sont pas vraiment fermes lorsque vous les sortez du four. Après 2 minutes, ils seront parfaits et resteront ainsi fondants à l'intérieur. Laissez-les refroidir sur une grille, puis mettez-les dans une boîte hermétique, ce qui permettra de les conserver 2 à 3 jours.