



Toque & Tablier



Les vrais de vrais cookies au chocolat

Atelier P'tits Marmitons : dès 9 ans

Pour 7 gros cookies environ.

Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 180 g de farine
- 150 g de sucre + quelques pincées
- ½ sachet de levure
- 160 g de chocolat spécial dessert (moi, je prends toujours le Lindt à 70%)
- 1 œuf

Le crémier :

- 100 g de margarine
- 50 g de beurre

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Faites ramollir le beurre au micro-ondes quelques secondes. Coupez-le en petits morceaux et mettez-le dans une jatte, ajoutez la margarine et le sucre. Mélangez intimement et énergiquement avec une cuillère en bois ou une spatule.
3. Ajoutez l'œuf. Mélangez de nouveau.
4. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez pour que tout soit bien lié mais ne travaillez pas longtemps la pâte. Réservez-la au frais le temps de couper vos morceaux de chocolat.
5. Pendant ce temps, coupez des morceaux de chocolat. Pour ce faire, cassez les carrés de chocolat en 2 pas plus car les morceaux de chocolat seront trop petits sinon (voir le billet ci-dessus)
6. Renversez les morceaux de chocolat dans la pâte, mélangez de nouveau pour les répartir uniformément.
7. Sur un tapis en silicone, couchez vos cookies. Prenez l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe de pâte. Faites-en une boule en roulant les cookies dans la paume de vos mains. Espacez vos cookies (une disposition en quinconce est une bonne option) car ils vont beaucoup s'étaler à la cuisson. Parsemez chaque cookie d'un peu de sucre (cela les rendra craquants !)
8. Enfournez pour 20 minutes (chaque four est différent mais c'est le temps qu'il vous faudra environ. Il faut que la croûte soit légèrement dure mais pas plus comme sur la photo ci-dessous). Laissez les refroidir sur une plaque et envoyez tièdes !

