

alimentarium



COOKIES AU CHOCOLAT

Cookies au chocolat

Recette pour 12 cookies

Star des biscuits américains, le cookie croque légèrement sous la dent, mais il a le cœur tendre... Qu'on le décline aux pépites de chocolat ou aux noix de macadamia, c'est un incontournable des goûters d'hiver. Nous vous proposons une variante facile à réaliser, tout en chocolat !

Ingrédients

140 g de chocolat noir
100 g de beurre ramolli
80 g de sucre roux
1 œuf
100 g de farine
1 pointe de couteau de poudre à lever

Réalisation

- Faire fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie ou au micro-ondes.
- Dans une terrine, fouetter le beurre ramolli avec le sucre.
- Ajouter l'œuf, le chocolat fondu, la farine tamisée avec la poudre à lever. Bien mélanger.
- Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer 12 portions de masse, à l'aide d'une cuillère à soupe ou d'une poche à douille.
- Cuire au four préchauffé à 200°C pendant 8 à 10 minutes.

Pour la petite histoire...

Ce petit biscuit traditionnel de la pâtisserie américaine a été introduit aux États-Unis par les colons hollandais de la Nouvelle Amsterdam. Le « chocolate chip cookie » a été inventé en 1938 par Ruth Graves Wakerfield qui tenait un restaurant près de Boston, le *Toll House Inn*, où l'on servait ces biscuits avec de la crème glacée. Ce serait par hasard, en émiettant une tablette de chocolat dans sa pâte à biscuit, que cette pâtissière hors pair aurait découvert, en sortant ses cookies du four, que les morceaux de chocolat qui n'avaient pas fondu apportaient une touche délicieusement croquante à sa recette !

Pour les conserver ainsi, gardez vos cookies dans une jarre en verre ou une boîte en fer blanc.

Pour plus de recettes, rendez-vous sur www.alimentarium.org