



Cookies moelleux par Petit Bazar de Fille

www.petitbazardefille.com

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 24 min par fournée à 140°C

INGRÉDIENTS

- 110 gr de beurre mou
- 220 gr de farine
- 1 œuf
- 170 gr de sucre roux / cassonade
- 2 cuillère à soupe de sucre blanc
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de sodium
- 1/2 cuillère à café de levure
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 80 à 120 gr de pépites de chocolat au choix (ici 2/3 de pépites de chocolat noir et 1/3 de pépites de chocolat blanc)
- 50 gr de noix de pécan concassées



PRÉPARATION

- 1/ Préchauffer votre four à 140°C et retirer la plaque. Préparer la plaque avec du papier sulfurisé ou alors utiliser une feuille de cuisson en silicone.
- 2/ Mélanger le beurre mou avec la cassonade et le sucre à la fourchette
- 3/ Ajouter l'œuf et l'extrait de vanille liquide et mélanger de nouveau
- 4/ Ajouter le sel, le bicarbonate et la levure, et mélanger de nouveau
- 5/ Ajouter la farine petit à petit et mélanger entre chaque. Ne pas trop insister sur le mélange pour que la pâte reste souple
- 6/ Ajouter les pépites de chocolat et les noix de pécan et mélanger le tout
- 7/ La quantité de pâte est faite pour environ 16 cookies. Faites des boules de pâtes et disposez-les en quinconces en les espaçant assez pour que les cookies ne se touchent pas à la cuisson.
- 8/ Faire 2 fournées de 8 cookies : déposer les 8 boules sur la plaque de cuisson sur du papier sulfurisé ou alors sur une plaque en silicone (préalablement mouillée) et garder le reste de la pâte au réfrigérateur en attendant)
- 9/ Faire cuire chaque fournée à 140°C pendant 20 à 25 minutes selon votre four. A vous de surveiller la cuisson, j'ai mis 24 min pour les miens. Surtout ne pas dépasser les 25 minutes (et ne pas les oublier dans le four !)
- 10/ Sortir la fournée du four, et attendre 10 min avant de toucher les cookies (ils risquent de se casser si vous les bouger tout de suite, il faut les laisser un peu durcir). Au bout de 10 min, les retourner pour faire « sécher » la partie inférieure qui est encore humide car sur la plaque. Laisser 5 min puis disposer sur une assiette et passer à la deuxième fournée.

ASTUCES & CONSEILS

- Beurre mou : si vous êtes comme moi et que vous n'avez jamais sorti le beurre à l'avance, mettre 1 min 30 à 2 min au micro ondes à 300 watts :p
- Dégustation : le mieux, c'est tiède évidemment après la sortie du four et le repos ! Mais bien sur ils sont aussi bon le lendemain, croustillant à l'extérieur et toujours moelleux à l'intérieur !
- Conservez les cookies dans une boîte en métal ou une jarre en verre !