



Cookies au beurre noisette et aux pépites de chocolat.

Pour une trentaine de cookies :

- 1 tasse de beurre doux (226 g) ;
- 2¼ tasses de farine ;
- 1¼ cuillère à café de bicarbonate de soude ;
- ½ cuillère à café de sel ;
- 1 tasse de sucre roux ;
- ½ tasse de sucre en poudre ;
- 1 gros œuf ;
- 1 jaune d'œuf ;
- 2½ cuillères à café d'extrait de vanille ;
- 1 cuillère à soupe de yaourt (du fromage blanc pour moi) ;
- 1 tasse de pépites de chocolat.



Remarque : Une tasse correspond à l'unité de mesure anglo-saxonne et représente l'équivalent de 240 ml.

Coupez le beurre en morceaux et faites le fondre dans une casserole sur feu moyen. Remuez régulièrement à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le beurre brunisse et prenne une odeur noisettée, caractéristique du beurre noisette. Retirez du feu et laissez-le refroidir à température ambiante.

Dans un petit saladier, mélangez la farine, le bicarbonate de soude et le sel. Dans le bol d'un mixeur, versez les sucres et le beurre noisette. Mixez pour obtenir un mélange onctueux. Ajoutez l'œuf, le jaune d'œuf, l'extrait de vanille et le yaourt et mixez à nouveau quelques instants. Versez les ingrédients secs préalablement mélangés et mixez par à-coups jusqu'à ce que la farine ait totalement disparu. Transférez la préparation dans un saladier, couvrez de film plastique et réfrigérez 30 minutes.

Préchauffez votre four à 180°C. Sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé, placez des petites boules de pâte espacées les unes des autres de 4 à 5 cm (la pâte à cookie s'étale sous l'effet de la chaleur). Enfournez 10 à 12 minutes jusqu'à ce que vos cookies soient dorés. Laissez-les refroidir une quinzaine de minutes avant de déguster.