

Le Cookie libéré



Ingrédients

- 200 g de farine
- 90 g de vergeoise blonde
- 90 g de cassonade
- 110 g de beurre demi-sel doux pommade
- 1 œuf
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 150 g de pépites de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe rase de thé matcha

Comme pour toutes les recettes de cookies, il est très important de bien utiliser de beurre MOU : il faut donc le sortir bien en avance.

Mélanger les sucres avec le beurre puis lorsque le mélange est onctueux, ajouter l'œuf et mélanger encore.

Verser la farine, le thé matcha, la levure et le bicarbonate, mélanger brièvement, ajouter les pépites et finir de mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien amalgamée.

Former deux boudins et les rouler dans du film étirable et réfrigérer au moins deux heures (ou toute une nuit).

Préchauffer le four à 200°C.

Couper les boudins en tronçons d'environ 5 mm d'épaisseur et les déposer sur deux plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé.

Enfourner à 200°C pour 45 secondes, baisser la température à 150°C et laisser cuire 10 minutes.

Lorsque les cookies sortent du four, ils sont encore très mous, c'est normal, ils finiront de cuire à l'air libre. Il faut les laisser une dizaine de minutes sur la plaque, puis les déposer délicatement sur une grille et attendre qu'ils refroidissent si on a la patience (et pas de Gremlins affamés dans les pattes)

Déguster en regardant Beignets de tomates vertes, une histoire de vraies femmes libérées ! (mon film cultissime).