

Cookies aux pépites de chocolat

Bonjour à toutes et tous

Alors que le temps passe, je me souviens encore de mes tout début en cuisine. Jeune mariée, projets d'enfant et des émissions « masterchef » bien en tête, j'avais bien envie d'offrir à la famille en construction des petits plats bons et fait maison. Côté salé, j'ai attaqué par des lasagnes et des soupes, côté sucré par des gâteaux simples et des les **cookies**. Ce petit gâteau sec de la taille de la paume de la main est clairement un des plus faciles à réaliser. Dès le premier essai, la saveur était au rendez-vous, même si la forme aurait mérité des raffinements..

Depuis, les cookies doivent bien être dans le top 10 des recettes que j'ai le plus réalisé. Les petits gourmands adorent. Mes collègues en raffolent quand j'en ramène au travail pour « *la petite dose de réconfort du jour* ». Quand je vais chez des amies (Maman elles aussi), c'est le moyen de régaler petits et grands en « fait maison ».

Avec tous ces essais, j'ai légèrement affiné ma recette de base pour aboutir à une version « passe partout » qui plaît à tous. Cette dernière n'étant pas sur le blog, j'avais envie de la partager avec vous. Vous pourrez comparer avec votre propre recette. Bonne journée



- COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT -

Recette : Cookies pépites de chocolat

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

Pour 12-15 cookies :

- 80 g de beurre mou (i.e. sorti du réfrigérateur un bon quart d'heures avant)
- 100 g de sucre cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gros œuf
- 175 g de farine
- 90 g de chocolat à croquer

Réalisation

- Mettez le beurre en pommade.
- Ajoutez le sucre puis mélangez jusqu'à disposer d'une texture crémeuse.
- Incorporez l'œuf puis homogénéisez.
- Incorporez la farine, les pépites de chocolat. Mélangez.
- Formez des boules de pâte de la taille d'une bonne noix puis disposez les sur une plaque de cuisson four. Appuyez dessus pour aplatir un peu.
- Faites cuire à 180° entre 10 et 15 minutes, selon le moelleux/croquant désiré.

Dégustez ces cookies pépites de chocolat tièdes ou froids.

Astuces :

- *Variantes* : Variez les plaisirs à vous goûts en ajoutant de la poudre d'amande, de noisette, ou alors des noisettes concassées.
- *Conservation* : Une à deux semaines dans une boîte en métal.



Cookies pépites de chocolat