

ATELIER DE CUISINE AVEC CHRISTELLE: COOKIES

Ustensiles:

- Bols et fouet,
- cuillères en bois et cuillères normales,
- spatules,
- verre a mesurer,
- tamis pour la farine,
- 1 ou 2 autres plaque à four,
- une poche à douille (mais relax on peut faire sans...),
- casseroles pour faire fondre le chocolat

Cookies tout chocolat:) hummmmm....



Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 100 g de sucre semoule
 - 100 g de beurre
 - 100 g à 150 g de pépites de chocolat
 - 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
 - 1 œuf
 - 150 g de farine

Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
- Faire ramollir le beurre puis le mélanger au sucre et à l'œuf dans un récipient. Verser le sucre vanillé, la levure et mélanger.
- Petit à petit, verser la farine tout en remuant afin que la pâte soit bien lisse et homogène. Incorporer les pépites de chocolat.
- Sur une plaque de papier sulfurisé, former de petites boules avec la pâte à cookies.
- Veiller à bien espacer chacune des petites boules (laisser 2 à 3 cm entre chaque) car elles vont s'élargir durant la cuisson.
- Enfourner pendant 10 min. Dès que les bords des cookies brunissent, les retirer du four.



Cookies "araignée"

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes au four.

Ingrédients (pour 15 pièces) :

- 250 g de farine
- 90 g de sucre de canne roux (ou cassonade)
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1/2 sachet de levure
- 1 oeuf
- 125 g de beurre doux
- 2 cuillères à café de miel
- pépites de chocolat (à volonté)

Pour la déco :

- 100 g de chocolat
- 100 g de billes de chocolat (type malteser)
- 1 paquet de gros Dragibus® multicolor

Préparation de la recette :

- Mélangez la farine, les sucres, le sel et la levure dans un grand saladier.
- Faites fondre le beurre et ajoutez-y l'œuf battu et les 2 cuillères de miel puis incorporez le tout à la préparation.
- Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez avec une cuillère en bois.
- Préchauffez votre four à 220°C (thermostat 7-8), avec la grille au plus bas.
- Façonnez des cookies d'environ 10 cm de diamètre et disposez-les sur une plaque. Ils doivent être assez espacés.
- Enfourez-les 9 à 11 minutes, selon que vous les souhaitez respectivement « extra-moelleux, moelleux ou crousti-moelleux »...
- Décoration des cookies.
- Faites fondre le chocolat.
- Placez le chocolat fondu dans une poche à douille et dessinez sur chaque cookie les pâtes des araignées.
- Déposez sur le dessus des cookies 2 billes de chocolat.
- Sur l'une des deux billes, collez 2 demi Dragibus® pour former les yeux.

