

COOKIES AU THE VERT & A LA BERGAMOTE

Pour une trentaine de délicieux cookies vraiment irrésistibles à l'arôme fin et délicat.

Préparation : 10 min

Repos de la pâte : au moins 1 heure au frais

Cuisson : 10 à 15 min



150 g de beurre mou coupé en dés

115 g de sucre blond de canne

1 ou 2 cuillères à soupe de feuilles de thé vert

3 ou 4 gouttes d'huile essentielle de bergamote

1 œuf battu (le mien était gros)

220 g de farine T65 (un peu plus que la recette d'origine à cause du gros œuf)

cassonade pour le décor

- 1 Battre le beurre en crème avec le sucre, puis ajouter les feuilles de thé, l'huile essentielle de bergamote, l'œuf et enfin la farine.
- 2 Ramasser la pâte en boule puis sur une planche farinée, façonner un cylindre de 23 cm de long environ. L'aplatir avec la paume pour lui donner la forme d'une brique. L'enrouler de papier film alimentaire et la laisser au moins 1 heure au réfrigérateur pour qu'elle durcisse (je l'ai laissée jusqu'au lendemain pour cause d'emploi du temps chargé ce soir là).
- 3 Préchauffer le four à 180°C et sortir la pâte du réfrigérateur.
- 4 Ôter le film alimentaire, découper des tranches d'1/2 cm d'épaisseur et les déposer sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé ou sur un tapis en silicone en les espaçant. Les saupoudrer d'un peu de cassonade.
- 5 Faire cuire 10 à 15 min jusqu'à ce que les biscuits soient légèrement dorés.
- 6 Une fois cuits, les transférer sur une grille avec une spatule en métal et laisser refroidir.