

Les cookies du Ghostsurfer



Pour une vingtaine de cookies

- 250 g de farine
- 100 g de noisettes décortiquées
- 50 g de pépites de chocolat noir
- 100 g de cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 125 g de beurre demi-sel MOU

Préchauffer le four à 180°C.

Mettre les noisettes dans un plat qui va au four et enfourner pour 15 minutes.

Sortir du four et laisser refroidir, puis couper grossièrement au couteau.

Dans un saladier, battre le beurre (il faut vraiment qu'il soit très mou) avec la cassonade et le sucre vanillé. On peut faire à la main ou au fouet électrique.

Lorsque le sucre est bien incorporé, ajouter l'œuf et le rhum et continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Ajouter les pépites de chocolat et les éclats de noisettes, mélanger puis ajouter la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte.

Elle est très collante, c'est normal.

A ce stade, deux options :

- ✓ on fait une boule de pâte, on filme et hop, au frigo pour deux heures (ou toute la nuit)
- ✓ on fait un boudin de pâte, on filme et hop, au frigo pour deux heures (ou toute la nuit)

Quelle différence entre les deux techniques ? Très simple : le façonnage des cookies. Si on opte pour la boule de pâte, on façonne en formant de petites boules que l'on aplatira ensuite (cette pâte ne s'étale pas du tout à la cuisson).

C'est l'option que j'ai choisie cette fois ci.

Si on opte pour le boudin de pâte, on peut découper des tranches et ainsi obtenir des cookies plus réguliers, ce que je ferai la prochaine fois, histoire de comparer.

A bout de deux heures/une nuit, préchauffer le four à 170°C.

Recouvrir deux plaques de cuisson de papier sulfurisé.

A l'aide d'une cuillère, prélever de petites quantités de pâtes et façonner de petites boules. Déposer sur la plaque et aplatir légèrement. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfourner pour 10-15 minutes, selon le four. Les cookies doivent être légèrement dorés mais pas plus.

Déposer sur une grille et laisser refroidir, puis déguster bien au chaud avec un thé ou un café bien corsé.