

## Cookies de Jacques Torres

### Ingrédients

120 gr de farine T45  
120 gr de farine T55  
1/2 cc de bicarbonate  
3/4 cc de levure chimique  
1/2 cc de sel  
145 gr de beurre mou  
100 gr de cassonade  
100 gr de sucre  
1 oeuf moyen à température ambiante  
1 cc d'extrait de vanille  
200 à 250 gr de grosses pistoles de chocolat **j'ai mis des pépites**

Tamiser ensemble les farines, le bicarbonate, la levure et le sel

Réserver

Mettre dans le bol avec l'accessoire feuille le beurre avec les sucres

Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit mousseux

Ajouter l'oeuf

Ajouter le mélange farines réservé et les pépites de chocolat

Mélanger juste le temps amalgamer la pâte

La pâte est épaisse et collante

Filmer et mettre au frais pour 36 h

Former des boules et les placer en quinconce sur la toile silpat ou du papier sulfurisé

Cuire four chaud 180° la durée dépendra de la grosseur de vos boules il faut que les cookies soient légèrement dorés **attention ils finiront de cuire hors du four et durciront**



<http://atablecheznatt.canalblog.com>