

Fringale de chocolat!! Cela résume bien mon état d'esprit ces dernières semaines...!! Aussi, pour calmer mes pulsions, j'ai réalisé de jolis cookies, tout chocolat, ainsi que pleins d'autres douceurs dont les recettes sont déjà présentes sur le blog (moelleux cœur de Tonka, truffes...).

Tout le monde connaît et adore ces petits biscuits "américains", qui peuvent prendre différentes textures selon les approximations que l'on fait au travers de la recette.

Ainsi, pour obtenir des cookies plus croustillants, il suffit d'augmenter la quantité de beurre et de prolonger la cuisson d'1 à 2 minutes.

Si au contraire, on préfère des cookies plus moelleux, il suffit d'ajouter un œuf.

Enfin, pour les amateurs de cookies "chewy" (qui collent aux dents), il faudra augmenter la quantité de chocolat et le tailler en gros dès.

Voilà pour les explications des différentes variantes de cookies.



### **La recette pour 20 cookies:**

- 100g de chocolat noir
- 70g de beurre
- 1 œuf
- 100g de sucre
- 50g de pépites de chocolat
- 120g de farine
- 1 càc de levure chimique
- 1 pincée de sel

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie. Laisser tiédir, puis ajouter l'œuf.

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sucre et le sel. Verser dessus le mélange chocolaté.

Mélanger avec une spatule en bois, puis ajouter les pépites de chocolat. Amalgamer jusqu'à la formation d'une pâte homogène.

Réserver au réfrigérateur pendant 20 min.

Préparer 2 plaques, munies de papier cuisson, et disposer une vingtaine de petites boules suffisamment espacées. Inutile de les écraser, elles vont s'étaler d'elle-même lors de la cuisson.

Laisser reposer les boules environ 30 min avant de les enfourner à 140°C pendant 25 min.

Les cookies se décolleront d'eux-mêmes lorsqu'ils seront froids.

**Astuces** : les pépites de chocolat peuvent être remplacées par les billes de xocoméli concassées (voir recette du brownie ) ou bien par du chocolat (noir, lait ou blanc) que vous taillerez vous même au couteau.

*La pâte à cookies peut se conserver au congélateur pour une utilisation ultérieure.*

*Afin d'obtenir des cookies plus calibrés, vous pouvez rouler la pâte et la filmer avant de la mettre quelques heures au réfrigérateur. Vous n'aurez plus qu'à découper de petits disques de pâte à cuire directement.*

*Les cookies se conservent très bien quelques jours dans une boîte métallique; pour les garder plus longtemps je vous conseille de les mettre dans un sachet hermétique.*