Cookies

Pour environ 1,2 kg de cookies

- 400 g de farine de force moyenne
- 250 g de beurre
- De 100 à 150 g de sucre blanc
  (selon le niveau de douceur souhaité)
- De 100 à 125 g de sucre roux
  (idem)
- 240 g de pépites de chocolat
- 2 œufs
- 5 g de levure chimique *(type Royal)*
- 1 cuillère à café de sel en flocons
- Crème cacao-noisette *(optionnel)*

---

1. Mélanger le beurre avec les sucres jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
2. Ajouter les œufs un par un en mélangeant après chaque ajout.
3. Incorporer la farine, la levure et le sel. Mélanger sans trop travailler la pâte.
4. Ajouter les pépites de chocolat et bien les répartir dans la pâte à la main.
5. Couvrir de film alimentaire et placer au réfrigérateur pendant deux heures afin que la pâte repose.
6. Si les cookies sont fourrés à la crème cacao-noisette, former des boules de 45 g. Aplatir, déposer une cuillerée de crème au centre et refermer avec une autre portion de pâte également aplatie (voir la technique dans la vidéo).
   Si les cookies ne sont pas fourrés, former des boules d'environ 140 g.
7. Déposer les boules de pâte sur un plateau ou dans un récipient adapté au congélateur, puis congeler.
8. Préchauffer le four à 205 °C. Disposer les cookies sur une plaque de cuisson en les espaçant, puis enfourner pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Laisser refroidir sur une grille.