



Cuisine et
dépendances

Cookies au chocolat et au citron



De délicieux cookies croustillants au citron. J'ai utilisé ma recette habituelle de cookies aux pépites de chocolat, en ajoutant le zeste d'un citron biologique et son jus. Il est conseillé de l'ajouter dans le beurre mou plutôt que dans la pâte à la fin de la préparation : les corps gras amplifient les arômes. Pour les pépites de chocolat aussi j'ai pris l'habitude de les faire moi-même : le chocolat en tablette et de meilleure qualité et cela permet de faire des pépites de plus gros calibre, pour des biscuits encore plus gourmands.

Ingrédients (pour 26 cookies environ) :

- 240 g de farine
- 120 g de sucre roux
- 2 œufs
- 120 g de flocons d'avoine
- 1 citron non traité
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de beurre demi-sel
- 1 pincée de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Sortir le beurre 15 min avant pour le faire ramollir.

Couper le chocolat noir en petits dés. Râper le zeste de citron et presser le jus.

Fouetter le beurre et le sucre roux dans une jatte jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste et deux cuil à soupe de jus de citron

Ajouter les œufs un à un, puis la farine et la levure chimique et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Incorporer les flocons d'avoine et les dés de chocolat. Amalgamer la pâte.

Prélever des boules de pâte de la grosseur d'une noix. Les disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé en les espaçant de 2-3 cm. Écraser chaque boule de pâte avec le dos d'une cuillère.

Enfourner et laisser cuire 10 à 15 min.

Retirer ensuite les cookies de la plaque et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Le 31 Mai 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/05/31/18053731.html>