

# Les Cookies



**Personnes :**

8



**Préparation :**

20 min.



**Repos :**

Congélation : -  
Réfrigération : -



**Cuisson :**

Température : 200°C  
Temps : 11 min.

## Matériel spécifique

Papier sulfurisé

## Liste des préparations

✓ Pâte à cookies



Entrez dans le monde des cookies XXL, une spécialité de la boulangerie/pâtisserie Levain Bakery située à New York.

Avec cette recette, vous pourrez recréer chez vous ces délices mondialement connus : une surface dorée et croquante qui révèle un centre mi-cuit et irrésistible.

Chaque cookie est une aventure culinaire, une expérience à la fois riche et gourmande, garantissant un plaisir à chaque bouchée. Préparez-vous pour des cookies à tomber !

## Les étapes

- 🔗 **Réalisation de la pâte à cookies** Page 3  
*Repos 30 minutes au réfrigérateur (si besoin !)*
- 🔗 **Façonnage des cookies** Page 3  
*Cuisson 11 minutes à 200°C en chaleur tournante*
- 🔗 **Repos 15 min sur la plaque de cuisson**  
*Puis les déposer sur une grille*
- 🔗 **Enfin attendre 1h si possible avant dégustation**

# Pâte à cookies

## Ingédients

- ☑ 240 g de beurre mou
- ☑ 135 g de sucre vergeoise (blond)
- ☑ 100 g de sucre en poudre
- ☑ 2 x gros œufs
- ☑ 100 g de farine T45
- ☑ 20 g de fécule de maïs
- ☑ 180 g de farine T55
- ☑ 1 càc de levure chimique
- ☑ 1 càc de bicarbonate de sodium
- ☑ 2 pincées de fleur de sel
- ☑ 350 g de pépites de chocolat
- ☑ 250 g de noix de pékans

- Préchauffer le four à 200°C.
- Placer 240 g de beurre mou dans un cul de poule et le travailler en pommade.
- Ajouter les sucres (100 g de sucre en poudre et 135 g de vergeoise), puis mélanger à l'aide d'une fourchette jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- Dans un grand verre, mélanger 2 œufs entiers.
- Verser la moitié des œufs sur le mélange beurre/sucre.
- Puis mélanger à l'aide d'un fouet.
- Lorsque le mélange est homogène, ajouter l'autre moitié des œufs et mélanger de nouveau jusqu'à incorporation.
- Dans un grand cul de poule, mélanger toutes les poudres sèches. C'est-à-dire :
  - ✓ 100 g de farine T45,
  - ✓ 180 g de farine T55,
  - ✓ 20 g de fécule de maïs,
  - ✓ 1 cuillère à café de levure chimique,
  - ✓ 1 cuillère à café de bicarbonate de sodium et
  - ✓ 2 pincées de fleur de sel.
- Tamiser une première moitié de ces poudres sèches au-dessus de l'appareil beurre/sucre/œufs, puis mélanger à l'aide d'une maryse jusqu'à incorporation complète.
- Tamiser l'autre moitié et mélanger de nouveau jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- Découper grossièrement en petits morceaux 2 tablettes de chocolat (Noir + Lait ou Caramélisé), pour un total de 350 g de chocolat.
- Les verser sur l'appareil.
- Découper en deux, 250 g de noix de pécan et les ajouter à l'appareil, puis mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.
- Diviser la pâte à cookies en 8 parts égales, soit environ 170 g chacune (la taille classique des cookies de chez Levain Bakery).
- Former des boules de cookies à la main plutôt qu'avec une boule à glace ; l'ensemble sera plus rustique, ce qui est l'effet recherché ici. Ne pas aplatir la pâte.
- Couvrir une plaque allant au four de papier sulfurisé et cuire 4 cookies par plaque pour 11 minutes. Les cookies sont prêts lorsque le dessus et la base sont légèrement dorés. Ne pas trop cuire ; ils poursuivront leur cuisson sur la plaque en refroidissant encore 15 minutes avant de servir. Soyez patients (1h) et bon appétit !



## ❖ Comment éviter que les cookies ne s'étalent à la cuisson ?

Assurez-vous que le beurre soit tendre sans être liquide avant de commencer. Façonnez les boules de pâte délicatement pour ne pas les surchauffer.

Si les cookies s'étendent de trop lors de la première cuisson, un petit séjour de la pâte au réfrigérateur pour 30 minutes avant de les enfourner peut aider.

## ❖ Peut-on réaliser des cookies moins gros ?

Oui c'est tout à fait possible ! Gardez à l'esprit de diminuer le temps de cuisson proportionnellement à leur taille.

Restez vigilant et anticipez de retirer les cookies un peu plus tôt du four.

## ❖ Peut-on réduire la quantité de sucre ?

La quantité de sucre est essentielle et doit être suivie à la lettre. Elle est capitale pour obtenir la texture idéale des cookies. Il est donc crucial de maintenir le ratio des sucres (blanc et brun, comme la vergeoise ou le muscovado) tel que spécifié dans la recette.

## ❖ Puis-je réaliser mes cookies sans noix ?

Les noix ne sont pas seulement une question de goût mais aussi de texture, elles contribuent à empêcher l'affaissement des cookies pendant la cuisson. Pour un résultat optimal, il est recommandé de suivre la recette scrupuleusement. Cependant, si vous n'êtes pas fan des noix, essayez une variante aux pépites de chocolat qui se passe de noix.