

Cookies pépites de chocolat / noix de Levain Bakery NYC

Vous savez sans doute, si vous suivez mes recettes, qu'il me tient à cœur de proposer des VARIANTES pour que chacun s'approprie sa recette selon ses goûts. En 5 ans, j'ai essayé plusieurs variantes : sans noix + noisettes et 100% pépites de chocolat, en réalisant des cookies plus petits, etc.

Cependant - une fois n'est pas coutume - **je vous encourage VIVEMENT à ne RIEN changer dans la recette : ni les quantités, ni les ingrédients, ni le nombre de cookies.**

Mes nombreux essais de variantes se sont tous soldés par un échec : soit en goût, le plus souvent en texture (trop sec, pas assez cuits, trop fondu / plat, etc.)

Une des particularités des cookies de Levain Bakery est leur taille : ils sont TRÈS grands. Comme mentionné précédemment : leur taille a un rôle important pour leur texture à la cuisson. Vu qu'un entier arrivera certainement à bout de l'appétit des plus gourmands, je vous encourage à diviser chaque cookie en deux, trois ou quatre selon votre appétit (comme on diviserait une tarte en plusieurs parts).

INGRÉDIENTS pour 4 méga cookies

- ▶ 150g de beurre légèrement ramolli (mou mais pas fondu)
- ▶ 75g de sucre de coco
- ▶ 50g de sucre de canne (non raffiné)
- ▶ 1 oeuf
- ▶ 200g de farine petit épeautre (T70)
- ▶ 1 cas de fécule de pomme de terre
- ▶ 1 cac rase de levure (poudre à lever bio)
- ▶ 1 cac rase de bicarbonate de soude
- ▶ 2 pincée de sel gris
- ▶ 175g de pépites de chocolat noir
- ▶ 50g de noisettes torréfiées et concassées
- ▶ 70g de noix de grenoble concassées

PRÉPARATION // préchauffer le four à 200°C

❶ Dans un saladier, battre le beurre au fouet à une vitesse faible (juste pour le "démolir", sans le fouetter).

❷ Ajouter les deux sucres (coco et canne).

Battre à vitesse moyenne jusqu'à ce que le mélange soit doux et lisse (environ 1 minute).

❸ Ajouter l'oeuf. Battre jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

❹ Arrêter le mixeur pour verser la farine, la fécule de pommes de terre, la levure, le bicarbonate de soude et le sel gris.

Mixer à vitesse faible jusqu'à ce que le mélange devienne homogène (max 1 minute).

❺ Verser les pépites de chocolat, les noix de grenoble et les noisettes.

Réutiliser le fouet une dernière fois : à vitesse très faible, on ne cherche plus à obtenir un mélange homogène, mais simplement à mélanger le tout.

❻ Diviser la pâte à cookies en 4 parts égales. Former des boules à la main. Ne les aplatissez pas.

❼ Prendre une plaque allant au four, et la couvrir de papier sulfurisé.

Disposer les 4 cookie (boule) pour 11 minutes à 200°C.

❽ Les cookies sont prêts lorsque le dessus et la base sont légèrement dorés.

Il faut faire attention de ne pas trop les cuire : ils poursuivront leur cuisson sur la plaque en refroidissant. Il faut attendre 1 heure avant de les manger (important, car ils continuent légèrement à "cuire" sur la plaque).