

Cookie shot *par Cecilecooks*



Réalisation : 10 minutes

Cuisson : 15 à 20 min (cookie) + 5 min (chocolat)

Quantité : une dizaine de verres

Repos : 15 à 30 minutes

Ingrédients :

La pâte à cookie

180 gr de beurre demi-sel (à défaut, du beurre doux avec 1 cuillère à café de sel)

140 gr de cassonade ou sucre complet

1 œuf

250 gr de farine de blé

1/2 c. à c. de bicarbonate alimentaire

100 gr de chocolat (moitié noir, moitié lait ou autres)

Le chocolat

70 gr de chocolat

70 gr de beurre de cacao (à défaut beurre traditionnel)

facultatif : lait, crème anglaise, glace, yaourt, etc.

Procédé :

La pâte à cookie

1 - Dans le bol du robot ou un saladier, mélanger le beurre froid préalablement coupé en dés et la cassonade (avec la feuille au robot ou un batteur électrique), jusqu'à obtenir un mélange homogène. Mélanger en 2-3 minutes maximum.

2 - Ajouter l'œuf et mélanger.

Attention : il faut battre pour que l'ensemble soit homogène mais pas trop non plus pour ne pas chauffer le mélange.

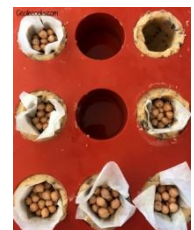
3 - Parallèlement, mélanger la farine, (le sel) et le bicarbonate. Ajouter ce mélange au précédent et mélanger sans insister.

4 - Préparer la garniture : couper le chocolat en dés de 0,5x0,5 cm environ. Les ajouter à la pâte à cookie. Mélanger pour répartir les dés, sans insister (toujours) pour ne pas chauffer le mélange. On doit obtenir une pâte épaisse, qui est très légèrement collante au doigt, mais qui ne doit pas non plus trop rester sur les mains.

5 - A l'aide d'un moule à cookie cup ou à cylindre, former les verres. Pour cela, placer une boule de pâte dans le moule puis appuyer avec un doigt pour faire remonter la pâte sur les bords et réaliser un bord d'une épaisseur homogène. Placer alors 15 à 30 minutes au réfrigérateur.

Attention : si votre pâte est très collante, vous pouvez la placer une quinzaine de minutes au réfrigérateur pour pouvoir la travailler plus aisément par la suite.

6 - Pendant ce temps, découper de petits carrés de papier cuisson ainsi que des billes de cuisson ou légumineuse/céréale sèches (ici des pois chiche secs). Placer un papier



dans chaque verre et au milieu des billes de cuisson jusqu'en haut pour permettre à la pâte de conserver la même forme avant et après cuisson. Enfourner pour 18 à 20 minutes à 170°C. Laisser refroidir, retirer les billes de cuisson et le papier délicatement, démouler.

Le chablonnage des verres (ou imperméabilisation par le chocolat)

7 - Au bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat ensemble. Lorsque le mélange est parfaitement lisse et que les cookies sont complètement froids, placer une cuillère à soupe de chocolat dans un verre, faire tourner le chocolat dans le verre pour répartir le chocolat sur toute la surface. La couche doit restée assez fine. Retourner le verre au dessus du bain-marie pour retirer l'excédent de chocolat. Procéder ainsi pour les autres verres cookies. Réserver à température ambiante jusqu'à ce que la fine couche de chocolat soit sèche et dure.

8 - Avant de les déguster, placer la garniture du choix au milieu du verre : glace, yaourt nature, lait, crème anglaise, etc.



Coup de fouet

- conservez les cookies dans une boîte hermétique à température ambiante. S'il fait un temps caniculaire, optez pour le réfrigérateur !

- on peut congeler les verres de cookies (sans la garniture) dans un emballage bien fermé. Laisser alors les cookies revenir à température plusieurs heures avant de les garnir et les déguster.