

# La recette

## Le Cookie au comté

- 1) Avec tes parents, coupe le morceau de comté en petits cubes d'1/2 cm de sections.
- 2) Verse la farine et la poudre de noisettes dans un récipient et ajoute le comté râpé.
- 3) Ajoute la levure chimique et mélange tous ces éléments avec une spatule.
- 4) Ajoute les œufs entiers et le beurre mou.
- 5) Assaisonne de sel fin et ajoute les cubes de comté puis les noisettes concassées grossièrement. Mélange rapidement jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement collante.
- 6) Etire une feuille de papier film sur le plan de travail et dispose au centre la pâte à cookies en formant un boudin de 4 cm de diamètre. Enveloppe ce boudin dans le papier film et le faire rouler sur le plan de travail en tenant les deux extrémités pour en faire un boudin régulier, bien serré dans le film, sans bulles d'air. Laisse durcir au frais 1 heure minimum.
- 7) Tranche le boudin en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Range les tranches obtenues sur une toile de cuisson en les disposants en quinconce.
- 8) Cuit à 180°C pendant 15 à 20 mn à mi-hauteur au four. Au terme de la cuisson retire du four.

Tu peux déguster !

**Ingrédients :**  
Pour 20 cookies

- 115 g de poudre de noisettes
- 50 g de noisettes entières
- 150 g de farine
- 6 g de levure chimique
- 2 œufs entiers
- sel fin
- 80 g de beurre mou
- 100 g de comté râpé
- 80 g de comté entier

COOKIES



Pour plus de goût dans tes cookie, tu peux remplacer le comté entier par du Roquefort

Et pour devenir un pro des cookies, Suis les conseil du chef Dragon :

- 1) Ne pas trop battre la pâte, il faut mélanger les ingrédients mais pas trop longtemps, une trentaine de secondes à 1 minute environ.
- 2) On utilise des feuilles de cuisson non beurrées pour faire cuire nos cookies, sinon les cookies glisseront sur la surface et splashhhhhhh, ce sera une belle galette. Le papier sulfurisé est tout à fait adéquat.
- 3) On vérifie la qualité du beurre. Il ne faut pas utiliser de beurre allégé ou tendre ... Et on utilise du beurre mou et non fondu.
- 4) On vérifie la température du four, si tu mets les cookies dans un four qui n'est pas assez chaud, ils vont s'étaler.

