cookies 3 chocolats

- « Ils sont où les cookies ? »
- « Nan mais il y a TopChef ce soir, j'aurais pas le temps… »

Finalement, j'ai eu le temps (au grand bonheur de mes collègues), et j'ai même fait des petits changements dans ma recette de base, qui sont assez concluants. Vu que je m'installe, je n'avais pas tout sous la main ^^'

Pour une 30aine de cookies : 2 œufs entiers bio -300g de farine blanche bio – 150g de poudre d'amandes – 85g de beurre doux – 165g d'huile de coco Bio – 1 sachet de levure chimique – 300g de cassonade – 150g de pépites de 3 chocolats – 2CS d'extrait de vanille maison.

Dans un saladier mélangez la cassonade et les œufs. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la vanille. Fouettez à nouveau.

Ajoutez le beurre/huile de coco fondu qui a refroidi un peu au mélange. Fouettez.

Ajoutez la farine/la poudre d'amande/la levure au fur et à mesure en mélangeant.

Versez ensuite les pépites de chocolat (attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, sinon ça va fondre). Mélangez.

Faites préchauffez votre four à 180° (j'ai mis chaleur tournante+traditionnelle).

Sur une une plaque de cuisson anti-adhésive (ou couverte de papier cuisson), apposez des boules de pâte à cookie de la taille d'une balle de ping pong (assez espacé, parce que ça gonfle). Répétez jusqu'à utilisation complète de la pâte.

Enfournez pendant 7min / 8min maximum. Même si après 7 min les cookies vous semblent peu cuits, c’est normal, ils s’assècheront en dehors du four. Ils seront moelleux à coeur. Laissez refroidir sur la plaque pendant quelques minutes, puis laissez refroidir complètement sur une grille.

A conserver dans une boîte en métal si vous ne mangez pas tout dans la journée

Le Versance – Paris

Hier nous célébrions nos 10 ans ensemble avec mon mari. Nous renouons avec notre tradition de faire un beau restaurant pour ce genre d’occasions. Ici, nous avons découvert **Le Versance**, rue Feydeau à Paris. Très bel endroit. L’équipe est au petit soin et les plats sont juste magnifiques. Les conseils du sommelier « aux petits oignons », surtout avec ce Crozes Hermitage « Les Galets » de 2013. Ce vin rouge puissant mais tout en fruits rouges était parfait pour accompagner le trio de betterave et le pigeon au thé. Quant aux langoustines rôties et le ris de veau étaient subtilement accompagnés d’un vin blanc Valrose Bordeaux de 2013 avec une note citronnée.
Un vrai beau moment. Allez-y !