Les véritables cookies de Monsieur Grizzly

Carl Norac, Stéphane Poulin

Mais quelle est donc la mystérieuse recette de Monsieur Grizzly ?



Ingrédients :

- 150 g de beurre très mou au sel de Guérande (très important)
- 190 grde sucre roux
- 1 œuf
- 240 g de farine T45 ou T55
- ½ sachet de levure chimique
- ½ c. à c. de bicarbonate
- 125 g de pépites de chocolat (noir ou au lait)
- 125 g de noix de pécan

Sortir la grille du four et préchauffer le four à 180° C.

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre, puis ajouter l'oeuf et fouetter encore quelques minutes. Le mélange doit devenir légèrement mousseux.

Ajouter ensuite la farine, la levure, et le bicarbonate et fouetter 2 min.

Verser les pépites de chocolat et les noix de pécan entières dans la pâte et mélanger à la spatule.

Découper une feuille de papier sulfurisé et la poser sur la grille du four.

Façonner des boules de 30 gr environ, les aplatir très légèrement pour former un galet et les disposer en quinconce sur la feuille de papier sulfurisé.

Cuire pendant 9 minutes.

Déguster.

Important : on peut ajouter la garniture qu'on veut ! Raisins secs, cannelle, noisettes, noix, chocolat blanc... il faut simplement veiller à ne pas dépasser 250 gr de garniture au total, pour éviter des cookies trop chargés.

