

# LAURA TODD - LA RECETTE

## La recette des cookies Laura Todd

Cuisinières, cuisiniers, à vos fourneaux ! Voici enfin l'**authentique recette du cookie aux pépites de chocolat Laura Todd**. Sachez cependant que les **cookies** que nous préparons dans nos boutiques sont inimitables : la qualité des ingrédients, leur dosage au gramme près, le tour de main de nos préparateurs... font la différence. Rendez-vous dans nos boutiques pour savourer le plaisir jamais ému d'un **délicieux et authentique cookie Laura Todd** !

### Recette de cookies aux pépites de chocolat - Ingrédients pour 30 cookies :

- 250 g. de beurre ou de margarine,
- 1 œuf,
- 350 g. de sucre de canne roux ou blond,
- 375 g. de farine de blé type T65,
- 350 g. de pépites de chocolat,
- 1/2 sachet de levure sans phosphate,
- 1 pincée de vanille en poudre,
- 1 pincée de sel.

Préchauffez votre four à température moyenne (160° ou thermostat 5.6).

Dans un grand récipient rond, mélangez bien le sucre et le beurre ramolli à l'aide d'un fouet ou d'un batteur. Ajoutez l'œuf et mélangez de nouveau.

Par ailleurs, mélangez ensemble la farine, la levure, la vanille, le sel et les pépites de chocolat (et/ou tout autre ingrédient complémentaire : noix, noisettes concassées, raisins secs, noix de coco râpée...). Incorporez ensuite en deux ou trois fois au mélange précédent, jusqu'à ce que le tout soit homogène.

Pour former les cookies, munissez-vous idéalement d'une cuiller à glace, remplissez-la de pâte, puis "déboulez" le cookie.

Si vous n'avez pas de cuiller à glace, préparez à la main des petites boules de pâte de 40 à 50 g. pièce.

Disposez vos boules de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier cuisson ou d'une feuille de silicone. Aplatissez légèrement chaque cookie avant d'enfourner.

Il ne vous reste plus qu'à les cuire pendant 15 à 20 minutes, selon votre four.

Variante - vous pouvez aussi préparer des minicookies : façonnez des boules de pâte deux fois plus petites et réduisez la durée de cuisson à 8 à 14 minutes, selon votre four.

Après cuisson, l'idéal est d'attendre une quinzaine de minutes avant dégustation, vos cookies seront alors tièdes et parfaitement délicieux. Nous vous souhaitons une excellente dégustation !

#### Bon à savoir :

Pour redonner tout leur moelleux à des cookies préparés la veille, passez-les au four préchauffé à 5-6 (150°) pendant deux minutes. Ce petit truc vaut également pour d'authentiques cookies Laura Todd auxquels vous souhaitez redonner tout leur moelleux et leur fondant avant dégustation. D'autre part, conservez toujours vos cookies à température ambiante dans une boîte bien fermée ; ne les placez jamais au réfrigérateur.