LA RECETTE du LUNDI

cookies d'halloween citrouille

dessert



INGRÉDIENTS

- **Les produits du Comptoir des Arômes**
- 130 g de vergeoise brune
- 180 g de pépites de chocolat noir
- 1 de c. à café de vanille en poudre de Madagascar
- 1 petite pincée de fleur de sel à la vanille, pour la finition
- Quelques petits morceaux d'angélique confite Lillamand, pour les tiges des citrouilles
- **Les autres ingrédients**
- 100 g de beurre mou (non fondu)
- 230 g de farine
- 1 œuf

Pour 12 cookies - 30min

PRÉPARATION :

1. Préparer la pâte
Dans un saladier, mélanger les 100 g de beurre mou avec les 130 g de vergeoise jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
2. Ajouter la vanille
Incorporer l'œuf et la vanille en poudre de Madagascar. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.
3. Incorporer la farine
Ajouter progressivement les 230 g de farine et mélanger jusqu'à former une pâte à cookies.
4. Ajouter les pépites de chocolat
Incorporer les 100 g de pépites de chocolat noir et les 100 g de pépites de chocolat au lait. Mélanger pour bien les répartir.
5. Former les petites citrouilles 🎃
Former 8 à 10 boules de pâte. À l'aide d'une pique en bois, tracer des rainures assez profondes tout autour pour leur donner la forme de petites citrouilles.
6. Repos express au réfrigérateur
Déposer les cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson et les placer 10 à 15 minutes au réfrigérateur, le temps de préchauffer le four à 180 °C.
Ce repos court permet de raffermir légèrement la pâte, même si les cookies risquent de s'étaler davantage qu'avec le repos prolongé de la recette originale.
7. Cuisson
Enfourner à 180 °C pendant environ 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les bords soient légèrement dorés et le centre encore tendre.
À la sortie du four, si les rainures se sont atténuées, les redessiner délicatement pendant que les cookies sont encore souples.
8. Créer les petites tiges
Couper l'angélique confite en fins bâtonnets d'environ 1 cm. Après quelques minutes de refroidissement, insérer délicatement un morceau au centre de chaque cookie pour former la tige de la citrouille.
9. La touche finale du Comptoir ✨
Terminer par une toute petite pincée de fleur de sel à la v

BON APPÉTIT