

# Crookies TMC (Thym Miel Citron)

**Ingrédients** : 250g noix de cajou – 50g de flocons – 1CS de miel – 1CS de jus de citron – 1CC d'extrait de citron / zestes de citron – 1CS de thym séché – 4CS d'huile de noix de coco fondue

Cette recette est sans gluten (**si vous prenez** des flocons sans gluten type grillon d'or), sans produits laitiers

Mixez les noix de cajous. Réservez la poudre.

Mixez les flocons.

Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol (ou un saladier).

Faites des boules, puis formez les cookies et réservez sur plaque avec papier cuisson.

Placez au froid jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

A conserver au froid dans un contenant hermétique.

---

## Cookies Protéinés – Cookies Sportifs

Il arrive parfois que j'ai un creux avant mes séances de sport... Pour assouvir mon envie de sucré et avoir de la vraie énergie pour ma séance, j'ai préparé une recette de cookies spécialement pour cette occasion !

**Ingrédients pour environ 30 cookies** : 1 œuf bio – 125g d'huile de coco – 125g de farine complète (ou de châtaigne) – 100g

**whey** chocolat en poudre – 1 sachet de levure chimique – 100g de sucre canne complet – 50g de sucre muscovado – 50g de compote de pommes – 1CS d'extrait de vanille naturel – 50g de pépites de chocolat noir – 50g de noix de pécan – pincée de sel.

Préchauffez votre four à 180°C.

Préparez vos plaques de pâtisserie avec du papier cuisson.

Dans un saladier mélangez les sucres et l'œuf. Fouettez pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la compote et l'extrait de vanille. Mélangez de nouveau.

Faites fondre l'huile de coco et réservez-la pour qu'elle baisse en température.

Faites votre mélange sec : Assemblez la whey, la farine, la levure et une pincée de sel.

Ajoutez le mélange sec au fur et à mesure dans le mélange humide et fouettez à l'aide d'un batteur.

Ajoutez maintenant l'huile de coco refroidie. Fouettez à nouveau.

Ajoutez les pépites de chocolat ainsi que les noix de pécan grossièrement concassées. Mélangez.

Mettez la pâte dans du film alimentaire et faites-en un beau boudin de 3/4cm d'épaisseur. Laissez reposer 1h au froid.

Quand la pâte a bien refroidi coupez des palets d'1cm d'épaisseur et posez les sur le papier cuisson (assez espacé, parce que ça gonfle).

Recommencez l'opération tant que vous avez de la pâte à cookie.

Enfournez pendant 7min environ. Même si après 7 min les cookies vous semblent peu cuits, c'est normal, ils

s'assècheront en dehors du four. Sinon ils sont trop croquants.

Laissez refroidir complètement sur une grille. Puis conservez (si vous n'avez pas déjà tout mangé) dans une boîte en métal.

*image générée par IA par mes soins*

---

## Cookies chocolat pralin



Les cookies, c'est génial parce que ça marche à tous les coups ! Après pour ne pas se lasser, il faut varier. Voici donc une nouvelle version testée et approuvée par le plus grand nombre =3

**ingrédients pour environ 30 cookies** : 1 œuf entier bio – 225g de farine blanche bio (ou mieux de farine complète) – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 220g de sucre roux en poudre – 50g de poudre de cacao – 1 sachet de pralin.

Dans un saladier assemblez la farine, la levure et le cacao tamisé, ainsi que le pralin et réservez.

Dans un saladier mélangez le sucre et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène et blanchi.

Faites fondre votre beurre et laissez baisser en température pendant quelques minutes.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange œuf/sucre. Fouettez.

Ajoutez le mélange sec et mélangez. Faites des boules (grosses comme des balles de pinpong), répartissez sur des plaques allant au four (anti-adhésives ou garnies de papier cuisson).

Préchauffez votre four à 180°C.

Enfournez pendant 7-8min environ pour une cuisson moelleuse. Même si ils vous semblent peu cuits, c'est normal.

Sortez les plaques du four et laissez refroidir vos cookies sur une grille.

Votre seul problème sera d'arrêter de « goûter » vos cookies =)

---

## cookies 3 chocolats

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

Enfin, 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 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 ☐

---

# Cookies Chocolat blanc cacahuètes

Il y a des jours comme ça où le moelleux d'un bon cookie fait rêver ! Au vu du peu de temps que ça prend, on aurait tort de se priver. Voici donc une nouvelle version de mon cookie. Du chocolat blanc et des cacahuètes lui apporte un petit goût sucré/salé.

**Pour une fournée :** 1 œuf entier - 190g de farine blanche – 35g de poudre d'amandes – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 100g de sucre en poudre – 100g de sucre vanillé maison – 150g de pépites de chocolat blanc – 1cc d'extrait de vanille – 1 poignée de cacahuètes salées.

Dans un saladier mélangez les sucres et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la levure et la vanille. Remuer à nouveau.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange. Remuez. Versez ensuite les pépites de chocolat (attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, sinon ça va fondre) et les cacahuètes. Mélangez.

Ajoutez la farine au fur et à mesure en mélangeant. Mettez la pâte dans du film alimentaire et faites-en un beau boudin de 3/4cm d'épaisseur. Laissez reposer 1h au froid.

Pendant ce temps, préparez des plaques pâtisseries recouvertes de papier cuisson. Quand la pâte a bien refroidi coupez des palets d'1cm d'épaisseur et posez les sur le papier cuisson (assez espacé, parce que ça gonfle).

Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 7-9min environ. Même si les cookies vous semblent peu cuits, c'est normal, ils s'assècheront en dehors du four. Sinon ils sont trop croquants. Personnellement je les aime un peu moelleux.

Recommencez l'opération tant que vous avez de la pâte à cookies.

---

# Cookies noisette à la farine de maïs

Après mon gâteau sans gluten à base de poudre d'amandes, j'avais envie de tester la farine de maïs. Mais un gros gâteau, c'est pas toujours pratique à manger quand on est que 2 à la maison. J'ai donc décidé de remplacer ma farine classique par de la farine de maïs dans ma recette de cookies... Et voilà !

**Pour environ 20 cookies :** 200g de farine de maïs – 25g de farine complète – 1 sachet de levure chimique – 125g de beurre doux pommade – 1 oeuf – 165g de cassonade – 40g de sucre vanillé maison – 100g de pépites de chocolat noir – 1,5CS d'arôme naturelle de noisettes – 1 pincée de sel.

Préchauffez votre four à 180°C.

A l'aide d'un robot pâtissier (ou d'un batteur électrique) mélangez les sucres avec oeuf jusqu'à ce que ce soit mousseux. Ajoutez-y l'arôme naturelle de noisettes. Ajoutez ensuite le beurre pommade coupé en petits cubes à la préparation et continuez à fouetter.

Dans un autre saladier, mélangez les farines et la levure. Ajoutez ensuite à la pâte tout en continuant de fouetter. La texture doit être homogène. Enfin, versez les pépites de chocolat dans la pâte et mélangez.

Sur une plaque couverte de papier cuisson, faites de petits

tas espacés à l'aide de cuillères à soupe. Enfournez pendant 9min pour la 1e fournée. Le four continuant à chauffer, faites cuire la 2e fournée pendant 7min puis les autres à 6min. Vous affinerez en fonction de votre four.

Quand vous sortez une plaque de votre four, déposez le papier cuisson avec les cookies sur une grille et laissez refroidir.

Les cookies peuvent se conserver dans une boîte en métal fermée. S'il en reste cela peut se garder une semaine ☐

---

## Mes cookies

1 œuf entier - 225g de farine blanche – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 125g de sucre en poudre – 75g de cassonade – 150g de pépites de chocolat – 2CS d'extrait de vanille.

Dans un saladier mélangez le sucre, la cassonade et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la levure et la vanille. Remuer à nouveau.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange. Remuez. Versez ensuite les pépites de chocolat (attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, sinon ça va fondre). Mélangez.

Ajoutez la farine au fur et à mesure en mélangeant. Mettez la pâte dans du film alimentaire et faites-en un beau boudin de 3/4cm d'épaisseur. Laissez reposer 1h au froid.



Pendant ce temps, préparez une plaque pour le four recouverte de papier cuisson. Quand la pâte a bien refroidi coupez des palets d'1cm d'épaisseur et posez les sur le papier cuisson (assez espacé, parce que ça gonfle).

Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 7min environ. Même si après 7 min les cookies vous semblent peu cuits, c'est normal, ils s'assècheront en dehors du four. Sinon ils sont trop croquants. Personnellement je les aime un peu moelleux.

Recommencez l'opération tant que vous avez de la pâte à cookie.