

Cookies moelleux au potiron et éclats de chocolat

Recette par Sandra Avital (Blog Le Pétrin)

200 g cassonade
120 g beurre tempéré
1 oeuf
150 g purée de potiron
1 cc extrait de vanille liquide
350 g farine T55
1 cc levure chimique
1 cc bicarbonate de sodium
0,5 cc sel
1 pincée de piment de jamaïque
150 g éclats ou pépites de chocolat

Méthode: Puree de potiron:

Préchauffer le four à 150°C (Thermostat 5). Huiler très légèrement une plaque de cuisson. Détailler les parts en tranches de 1 à 2 cm de large et les coucher sur la plaque de cuisson. Enfourner et cuire jusqu'à ce que la chair soit tendre (le temps de cuisson dépend bien sûr de la quantité de potiron; laisser 40 min pour environ 1,6 kg de courge musquée). Entrouvrir la porte du four éteint pour laisser échapper la vapeur et laisser le potiron cuit sécher à l'intérieur. Réduire en purée au presse-purée ou au robot selon la consistance voulue.

Méthode: Cookies:

Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6). Dans un saladier, travailler rapidement les morceaux de beurre avec une cuillère en bois pour le rendre grossièrement crémeux. Ajouter le sucre et battre l'ensemble jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajouter l'oeuf, la vanille et la purée de potiron. Mélanger. Mélanger à part la farine avec le bicarbonate, la levure, le sel et l'épice. Incorporer ce mélange à la préparation jusqu'à ce que la farine soit complètement amalgamée puis ajouter et mélanger rapidement les pépites de chocolat. Réfrigérer 30 minutes.

Avec les mains, former des boules d'environ 3,5 cm et les déposer sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé en prenant soin de les espacer (les cookies vont un peu s'étaler en cuisant).

Cuire 8 - 10 min (les cookies doivent avoir une belle coloration orange dorée mais ils doivent rester mous). Sortir du four et transférer délicatement (à l'aide d'une spatule) les cookies sur une grille pour stopper la cuisson.

Glacer avec du chocolat noir fondu pour une version gourmande!