

La battle de cookies : végétarien vs omnivore



Version végétarien

- 50 g de sucre
- 50 g d'huile de coco
- 110 g de farine
- 50 g de chocolat noir
- 70 g d'amandes
- 20 g de lait de coco
- 1 pincée de sel

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélanger le sucre, le sel, l'huile et le lait de coco. Ajouter les amandes et le chocolat coupés en morceaux au couteau et mélanger à nouveau.

Terminer par la farine et mélanger jusqu'à ce que la pâte s'amalgame.

Façonner de petites boules et les aplatir très légèrement, puis les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

Enfourner pour 12 minutes, puis sortir la plaque du four et laisser les petits gâteaux refroidir sur une grille. Ils sont meilleurs froids que tièdes. Déguster avec un bon thé ou un bon café (sans lait bien sûr).

Version omnivore

- 130 g de beurre demi-sel MOU
- 1 œuf
- 180 g de farine
- 100 g de sucre
- 50 g de chocolat noir
- 70 g d'amandes

Cette version est un peu plus longue à préparer car il faut laisser la pâte au frais une heure pour façonner les cookies.

Commencer par découper le chocolat et les amandes au couteau, en gros morceaux.

Dans un saladier, mélanger le beurre et le sucre jusqu'à la formation d'une pâte onctueuse. Ajouter l'œuf et mélanger, puis mettre les amandes et le chocolat dans le saladier. Ajouter la farine et mélanger encore jusqu'à ce qu'une pâte collante se forme. Mettre la pâte sur du papier film, former un boudin et le rouler assez serré. Mettre au frigo au moins une heure.

Préchauffer le four à 180°C et recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé.

Découper des tranches de cookies d'environ un demi centimètre d'épaisseur et les déposer sur la plaque en les espaçant légèrement.

Enfourner pour 12 minutes, puis laisser refroidir sur une grille. Déguster tiède ou froid, avec un bon café (avec ou sans lait), un verre de lait ou un thé en se disant que le régime omnivore, c'est bien aussi.