Cookies au citron myrtilles et fraises confites

- 150g de sucre
- Zeste d'un gros citron
- 45g de sucre muscovado
- 120g de beurre doux, ramolli
- 1 gros œuf, à température ambiante
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 240g de farine
- ½ cuil. à café de levure + ½ cuil. à café de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel
- Quelques myrtilles confites et fraises confites coupées en petits morceaux
- Pour le glaçage : 80g de sucre glace, tamisé, 1 cuil. à soupe de jus de citron, ¼ cuil. à café de graines de pavot

Préchauffez le four à 180°C. Déposez votre toile de cuisson sur la plaque perforée. Dans un cul-de-poule, malaxez le sucre blanc et le zeste de citron. Ajoutez le sucre muscovado, le beurre ramolli et battez à l'aide d'un batteur électrique pendant 3 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Incorporez l'œuf, la vanille, et mélanger.
Dans un autre récipient, mélangez la farine, la levure, le bicarbonate de soude et le sel.
Incorporez les ingrédients secs aux ingrédients humides en deux ou trois fois, en mélangeant à l'aide d'une maryse. Partagez votre préparation en 2. Ajoutez les petits morceaux de fraises dans l'un et dans l'autre les myrtilles et bien mélanger de telle sorte à ce qu'ils soient bien répartis dans la pâte à cookies.
Formez des boules de cookies. Répartissez sur une plaque de cuisson en les espaçant bien les unes des autres.
Enfournez pendant 9-10 minutes environ jusqu'à ce que les bords soient figés et le centre des cookies encore à peine assez cuit.
Retirez les cookies du four et tapez la plaque de cuisson sur le rebord du comptoir une ou deux fois pour aplatir légèrement les cookies et leur donner de la texture. Laissez reposer 10 minutes, puis transférer sur une grille pour refroidir.

Pour le glaçage, fouettez ensemble le sucre glace, le jus de citron et les graines de pavot dans un bol jusqu'à l'obtention d'un mélange assez épais et crémeux. Ajoutez les graines de pavot et mélangez. Versez ce mélange par-dessus les cookies. Attendez quelques secondes que le glaçage durcisse, et déguster sans plus attendre ou conservez sous vide !

Le Flo des saveurs