



Cookies à la noix de coco et au citron confit

125g de beurre ramolli ou de margarine
100g de sucre cassonade
10g de sucre vanillé
1 oeuf
75g de farine + 75g de farine avec poudre levante
100g de noix de coco râpée
50g de flocons d'avoine
sel
2 tranches de citron confit
1 poignée de pépites de chocolat

Mettre le four à préchauffer à 190° (170° chaleur tournante).

Sortir le beurre ou la margarine du frigo afin qu'il/elle ramollisse. La margarine, que je n'utilise pas volontiers en cuisine, a, je trouve, tout à fait sa place en pâtisserie ou elle apporte un certain moelleux que n'apporte pas toujours le beurre.

Hacher très fin le citron confit.

Fouetter le beurre avec les sucres, ajouter l'oeuf, les farines, la noix de coco, les flocons d'avoine, les pépites de chocolat et le citron confit. On obtient une pâte assez consistante, à peine un peu plus molle qu'une pâte sablée.

Former de petites boules de la grosseur d'une noix, les déposer sur une plaque ou un tapis siliconé et les écraser légèrement avec la paume de la main. Si vous avez des empreintes à cookies ou à mini tartelettes, je vous conseille de les utiliser, vous aurez ainsi des cookies bien ronds. En principe ces cookies ne s'étalent pas trop.

Cuire de 10 à 15 minutes en fonction de la grosseur des cookies.

Mettre à refroidir sur une grille et les conserver dans une boîte en fer.

Sablés bretons de flore

140g de farine T45
110g de beurre demi-sel
3 jaunes d'oeuf (moyens)
100g de sucre en poudre
5g de levure chimique

Préchauffer le four à 180° (160° chaleur tournante).

Fouetter le beurre avec le sucre.

Ajouter les jaunes d'oeuf, fouetter et ajouter la farine et la levure. On obtient une boule de pâte assez molle.

Réserver la pâte 1 heure au réfrigérateur afin de la rendre plus ferme.

Étaler la pâte sans farine, si possible – si vous êtes obligé d'utiliser de la farine faites le avec parcimonie – et à l'aide d'un emporte pièce découper des ronds de 5 à 6 centimètres de diamètre que l'on dépose dans des empreintes à cookies ou à mini tartelettes. Il est absolument nécessaire de faire cuire ces sablés dans des empreintes sinon ils s'étalent.

Mettre à cuire de 12 à 15 minutes en fonction de la taille des sablés.

Laisser refroidir dans les empreintes car, tant qu'ils ne sont pas refroidis ils sont très friables. Quand ils sont froids ils ont de la tenue et ne s'effritent pas. Les conserver dans une boîte en fer.