



Recette japonaise facile : Cookies matcha chocolat blanc



À réaliser avec l'aide d'une grande personne



INGREDIENTS

- 150g de beurre demi sel tempéré à sortir bien à l'avance
- 150g de sucre blanc
- 260g de farine
- 2g de levure
- 1 oeuf
- 140g de chocolat blanc concassé en gros morceaux
- 1 cuillère à soupe de matcha (thé vert en poudre)

RECETTE

- Travailler le beurre mou avec le sucre à la Maryse ou au robot
- Ajouter l'œuf
- Incorporer la farine à la maryse sans trop insister
- Ajouter les morceaux de chocolat blanc (Dans ceux que vous voyez sur la photo j'ai carrément inséré un carré entier!)
- Ensuite il suffit de former les boules à la main ou avec une cuillère à glace. Avec cette quantité vous devriez faire une quinzaine de beaux cookies.

Avant la cuisson, je vous recommande de mettre vos boules au frigo, ou encore mieux au congélateur si vous avez de la place, pendant 1 heure (2 si vous avez le temps).

LA CUISSON

Faites préchauffer le four à 150°C.

Puis, sortez les cookies du frigo et mettez les sur une grille avec une exopate (ou une feuille de papier sulfurisé). Enfin, faites cuire pendant 14-15min.

Les cookies n'auront pas forcément l'air cuits en sortant du four, et c'est voulu pour obtenir la texture recherchée. Une fois refroidis, les cookies doivent être un peu croustillants à l'extérieur et très fondants à l'intérieur.

Il faudra attendre une petite heure au moins pour qu'ils refroidissent et aient la parfaite texture.

C'est une recette simple et rapide à faire, et qui met très bien en valeur le thé macha, donc la douce amertume s'accorde très bien avec la richesse du chocolat blanc.

Pour le thé vert macha, on commence à en trouver dans de nombreux magasins.

Source et plus de recettes : <http://www.umamiam.fr/category/recettes/>