

*Petits gâteaux*

Cookies à la crème de sirop d'érable



1h50 **1h20** **10 min** **20 min** **521**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Mélanger ensemble la farine, le sel et la levure dans un saladier.
- 3 Fouetter le beurre, le sucre roux et le sucre semoule à vitesse moyenne à l'aide d'un robot pâtissier.
- 4 Racler les parois du bol mixeur et le batteur plat pour récupérer tous les ingrédients.
- 5 Baisser le robot sur faible vitesse, ajouter l'oeuf.
- 6 Racler à nouveau les parois du bol mixeur et fouetter jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 7 Verser le sirop d'érable.
- 8 Eteindre le robot. Ajouter 1/3 des ingrédients secs puis relancer le mixeur à basse puissance.
- 9 Racler le bol mixeur et le batteur plat après chaque ajout d'ingrédients.
- 10 Ajouter le second tiers des ingrédients secs puis mélanger à nouveau.
- 11 Verser le restant de farine et mélanger jusqu'à complète incorporation. Rabattre la pâte vers le centre du bol mixeur.

Ingrédients
pour **10** personnes

Ingrédients pour les cookies

320 g **Farine**
100 g **Sucre roux**
200 g **Sucre semoule**
230 g **Beurre**
30 ml **Sirop d'érable**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
7 g **Levure chimique**
1 **Sel**

Ingrédients pour la crème

60 g **Beurre**
120 g **Sucre glace**
30 ml **Sirop d'érable**

- 12 Diviser la boule de pâte en deux. Façonner deux disques de pâte puis les envelopper dans du film alimentaire.
- 13 Mettre la pâte à reposer au réfrigérateur. Cela va lui permettre de se raffermir et de ne pas coller au moment de former les cookies.

Étape 2

Cuisson des cookies

- 1 Sortir les disques de pâte du réfrigérateur. Fleurer le plan de travail, la pâte et le rouleau à pâtisserie. Étaler la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie.
- 2 Si la pâte colle de trop sur le plan de travail, utiliser une spatule pour la décoller.
- 3 Fleurer de nouveau le plan de travail et retourner la pâte.
- 4 Continuer d'étaler la pâte jusqu'à obtention d'un disque de 2 à 3 mm d'épaisseur.
- 5 Veiller à ce que la pâte ait une épaisseur égale pour que les cookies cuisent uniformément.
- 6 Fariner légèrement l'emporte-pièce.
- 7 Plonger l'emporte-pièce dans la pâte pour former les cookies.
- 8 Appuyer légèrement avec le pouce pour bien marquer la forme du cookie et avoir des bords bien nets.
- 9 Déposer le cookie sur une plaque de four. Répéter l'opération avec le reste de la pâte.
- 10 Il est important de ne pas trop manipuler ni fleurer la pâte en l'étalant. Elle risque de durcir et de sécher. Réaliser autant de cookies que possible dès le premier coup.
- 11 Former une boule avec les chutes de pâte. Malaxer légèrement.
- 12 Ne pas trop travailler la pâte à la main pour éviter qu'elle ne se réchauffe.
- 13 Fleurer le plan de travail et le rouleau à pâtisserie et étaler de nouveau la pâte.
- 14 Décoller de nouveau la pâte à l'aide d'une spatule. La tourner régulièrement pour éviter qu'elle n'accroche au plan de travail.
- 15 Déposer les cookies sur la plaque de four en les espaçant suffisamment pour qu'ils ne se touchent pas.
- 16 Enfourner les cookies, laisser cuire pendant 10 à 12 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Étape 3

Dressage

- 1 Une fois bien dorés, retirer les cookies du four.
- 2 Laisser les cookies refroidir sur la plaque de cuisson ou sur une grille à pâtisserie le temps de préparer la garniture.
- 3 Mettre le beurre pommade dans le bol mixeur du robot. Fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il soit bien aéré.

- 4** **5** Ajouter ensuite la moitié du sucre glace.
- 6** Fouetter le beurre et le sucre glace à faible vitesse.
- 7** Verser le sirop d'érable.
- 8** Ajouter le sirop d'érable par à-coups pour éviter toute éclaboussure.
- 9** Arrêter le robot le temps de verser le reste du sucre glace puis mélanger de nouveau pour l'incorporer à la préparation.
- 10** Stopper le robot et racler le bol. Récupérer tout le glaçage sur les bords et sur le batteur plat.
- 11** Prendre un cookie, déposer une noisette de préparation au centre et l'étaler uniformément.
- 12** Il n'est pas nécessaire d'étaler le glaçage sur toute la surface. Cependant, il est important que la couche soit régulière.
- 13** Déposer un autre cookie sur le dessus et appuyer légèrement pour former un sandwich. Répéter l'opération avec le reste des cookies. Servir immédiatement.