

Cookies végétaliens, la recette de base (vegan)

Cookies végétaliens, la recette de base



Ingrédients pour une bonne douzaine de cookies :

- 200 g de farine T65
- 100 g de sucre blond
- 100 g de chocolat noir à pâtisser
- 60 g d'huile neutre (tournesol, pépins de raisins...)
- 3 c. à soupe de féculé de maïs ou d'arrow-root (option sans féculé plus bas*)

- 3 c. à soupe d'eau tiède
- 2 c. à soupe de lait végétal au choix (option sans lait végétal plus bas**)
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre ou de jus de citron
- 1 c. à café de vanille liquide ou moulue
- 1/2 c. à café de bicarbonate alimentaire
- 1 pincée de sel

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Verser la fécule de maïs ou l'arrow-root dans un saladier avec l'eau. Bien mélanger à la fourchette de sorte à obtenir une "pâte" lisse.
3. Verser la cassonade, l'huile, le lait végétal, le vinaigre de cidre ou le jus de citron, la vanille, le bicarbonate alimentaire et le sel et mélanger au fouet.
4. Ajouter la farine et mélanger à la cuillère en bois.
5. Détailler votre chocolat en grosses pépites, à l'aide d'un couteau et d'une planche à découper. Les mélanger à la préparation.
6. Recouvrir une plaque allant au four de papier sulfurisé.
7. Prendre des morceaux de pâte et les rouler entre vos mains. Les aplatir légèrement et les déposer sur la plaque en prenant soin de les espacer.
8. Enfourner une quinzaine de minutes : le temps de cuisson varie selon les fours et la bonne cuisson du cookie se fait à la minute près. Bien veiller donc à ce que les cookies soient encore un peu moelleux au toucher à leur sortie du four. Ils durcissent au contact de l'air. Noter le temps de cuisson exact pour une prochaine fois.
9. Laisser tiédir ou refroidir avant de déguster.

Recette illustrée : Merci à Marie-Ange qui a superbement

illustré [ma recette sur son blog](#) !

Variantes :

- *Pour des cookies tout aussi bons et encore plus moelleux, remplacez le duo féculé + eau par 3 c. à soupe de compote de pommes. Dans ce cas, il vous faudra 220 g de farine au lieu de 200 g.
- **Si vous n'avez pas de lait végétal sous la main, remplacez-le par 1/2 banane réduite en purée. Dans ce cas, ajoutez 2 c. à soupe d'eau supplémentaires et zappez la féculé.
- J'ai légèrement adapté cette recette pour confectionner des cookies au bon goût de coco et de chocolat noir. J'ai combiné 44 g de noix de coco râpée avec 156 g de farine T65, 50 g de féculé de maïs, 80 g de sucre blond, 60 g d'huile de coco ramollie, 50 g d'eau, 20 g de vinaigre de cidre, 1 pincée de sel et 1/2 c. à café de bicarbonate alimentaire. J'ai rajouté 80 g de pépites de chocolat noir à ma pâte, formé mes cookies et enfourné sur une plaque légèrement huilée 18 minutes à 180° (th.6) avant de bien laisser refroidir. C'est délicieux !

[themoneytizer id=13364-16]