

Cookies végétaliens, la recette de base (vegan)

Après les [muffins végétaliens](#), place aux cookies végétaliens avec cette recette de base ! Une recette « classique » de cookies contient généralement du beurre et au moins 1 œuf. Je vous montre ici que le beurre et l'œuf ne sont pas nécessaires à la réalisation de délicieux cookies maisons, bien au contraire ! Le beurre est remplacé par de l'huile de tournesol ou de pépins de raisin et l'œuf car un mélange de fécule et d'eau. Le résultat est étonnant ! Pour moi, qui dit cookies dit grosses pépites de chocolat. Que vous pouvez bien évidemment remplacer par des pralines, de l'amande, des pistaches, des [noix](#)...



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 fécule de maïs ou d'arrow-root
- 3 c. à soupe d'eau tiède
- 2 c. à soupe de lait végétal au choix
- 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 fécule + 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 (version testée et approuvée !). Petite précision : les cookies doivent encore être un peu moelleux au toucher lorsque vous les sortez du four. Ils durcissent au contact de l'air.
- 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 fécule 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]