



Cuisine et  
dépendances

## Peanut butter cookies



*Cela faisait longtemps que je n'avais pas publié une recette de biscuit, pfffiou, au moins 3-4 jours je dirais et en ces temps noëlesques il ne faut pas ralentir la cadence.*

*Je vous propose une recette américaine à base de beurre de cacahuètes (peanut butter donc), un de mes ingrédients favoris dans la cuisine outre-atlantique. J'utilise la version "smooth", lisse et crémeuse.*

*Pour ceux qui ne connaissent pas ou peu ce produit, le beurre de cacahuètes est composé de 70 % de pâte d'arachide, à laquelle est ajoutée du sucre, de l'huile végétale (plus ou moins hydrogénée d'ailleurs) et du sel. Si vous voulez éviter les huiles hydrogénées, il faudra se rabattre sur la pâte d'arachides pure, comme la Dakatine. Ou le faire soi-même ! Déjà tenté [ici](#), mais j'ai cru que j'allais y laisser mon mixeur.*

*Question goût, je préfère le beurre de cacahuètes au beurre en pâtisserie ou comme pâte à tartiner même si côté nutrition cela reste un produit gras (plus de 50 % de matières grasses) qui contient par ailleurs 20 % de glucides et 25 % de protéines. Au total, une portion de 30 g (soit une grosse cuil à soupe bombée) apporte l'équivalent d'une cuil à soupe d'huile, 2 morceaux de sucre et 7 g de protéines (autant qu'un oeuf) pour quelques 200 kcalories. Et oui, quand même. Côté positif, c'est également une bonne source de vitamine E (mais le beurre aussi), de vitamine B3 et de cuivre. A consommer donc avec modération, on s'en doutait un peu...*

### Ingrédients (pour une vingtaine de cookies) :

- 225 g de farine T 55
- 1 oeuf
- 50 g de beurre de cacahuète
- 50 g de beurre
- 100 g de sucre roux
- 1 cuil à café de pincée de bicarbonate de soude (ou levure chimique)
- une pincée de sel
- 2 - 3 cuil à soupe de confiture de fruits rouges (j'ai pris de la confiture de myrtilles)

Préparation :

Fouetter l'oeuf entier avec le sucre. Ajouter le beurre , le beurre de cacahuète et la pincée de sel. Mélanger le tout obtenir une pâte homogène.

Ajouter la farine et le bicarbonate, amalgamer le tout jusqu'à former une boule de pâte souple mais non collante. Ajouter un peu de farine ou d'eau si nécessaire.

Laisser reposer 30 min au réfrigérateur.

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Prendre un bout de pâte de la taille d'une noix et la rouler en boule. Procéder ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ne reste plus de pâte et disposer les boules sur une plaque à four recouverte de feuille de papier sulfurisé en les espaçant de 2-3 cm. Aplatir chaque boule en appuyant plus au centre pour former un creux. Garnir le centre d'un peu de confiture.

Enfourner et laisser cuire environ 12 minutes. Retirer quand ils commencent à dorer. Les biscuits sont encore mous mais il durciront en refroidissant.

Laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Le 4 Décembre 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/12/04/index.html>