



Cookies à la fraise

Ingredients

Pâte à cookies

150g de beurre mou
120g de cassonade
70g de sucre
300g de farine
75g d'oeuf
6g de levure chimique
1cuillère à soupe d'arôme fraise
1cuillère à café de bicarbonate alimentaire
du colorant rouge

Confit de fraises

300g de fraises
2g de pectine
15g de cassonade
1cuillère à café de jus de citron
+ 200g de fraises

Pâte à cookies

Fouetter ensemble le beurre mou et les sucres jusqu'à obtention d'une préparation crémeuse

Ajouter la farine, la levure, le bicarbonate, l'oeuf, l'arôme fraise, le colorant et bien mélanger jusqu'à obtenir une belle pâte

Ajuster le colorant si nécessaire pour avoir une pâte bien rouge

Emballer la pâte dans du film alimentaire et mettre au frais 30 minutes minimum

Préchauffer le four à 170°C

Former 8 boules que l'on aplatit légèrement avec la paume de main

Enfourner 8 minutes

Pendant ce temps nettoyer et équeutter toutes les fraises

Mettre 300g dans une casserole et mettre de côté pour le confit

Couper le reste des fraises en rondelles

A la sortie du four enfoncer légèrement environ 3 rondelles de fraises par cookies

Et remettre au four 7 minutes

Confit de fraises

Faire compoter les fraises de la casserole

Une fois que l'on a une belle compotée, on met un coup de mixeur, pour avoir une préparation bien lisse

Y ajouter la pectine mélangée à la cassonade et remettre à chauffer jusqu'à ébullition

Hors du feu incorporer le jus de citron

Mettre en poche et mettre 10 minutes au frais

Montage final

Sur les cookies ajouter environ 3 rondelles de fraise

Parsemer de confit de fraise pour obtenir des cookies hyper gourmands
