

*Les bonnes choses*

BRIGITTE MINER

**COOKIES**  
et  
**DESSERTS**  
des  
**USA**



*utovie*

Les cookies, petits gâteaux désormais bien connus chez nous, restent le goûter préféré des enfants américains.

Et, malgré l'omniprésence et la facilité du fast-food, peu de mères, aux USA, ont oublié ces recettes.

Les cookies sont des pâtisseries de formes variées (carrées, rondes, en étoiles ou en barres), agrémentées d'ingrédients aussi divers que savoureux : pépites de chocolat, noix de coco, noix de cajou, noisettes, bananes, ananas, fruits confits, beurre de cacahuètes, gingembre, pommes...

Bien sûr, il existe d'autres desserts tartes, tartellettes, gâteaux...

Brigitte Miner, jeune américaine, sensible à la gastronomie française, a tenu à nous faire ici découvrir et partager cette cuisine de plaisirs et de saveurs venue d'outre-Atlantique.



ISBN 2-86819-326-9

code barre

7 Euros

45 FF

## *Les Cookies*

*Il n'y a aucun doute, les cookies restent le goûter préféré des enfants américains et, malgré l'omniprésence et la commodité du « fast food » aux USA, il y a très peu de mères qui ne font pas de cookies de temps en temps.*

*Mais, qu'est-ce qu'un cookie ?*

*En gros, il y en a deux espèces il y a les petits fours, bien connus des Français, mais qui exigent tant de préparation, qu'ils sont mangés, avec discrétion, par... les adultes.*

*Les enfants demandent une autre sorte de cookies, moins raffinés il est vrai, mais aussi moins exigeants à faire, et aussi délicieux que les petits fours.*

*Et c'est ce deuxième type que vous découvrirez dans les pages suivantes... Ainsi que tartes, gâteaux divers... Vous découvrirez de plus que ces cookies font plaisir à tous les âges !*

## *Chocolate Chip Cookies*

### **COOKIES AUX PÉPITES DE CHOCOLAT**

2,25 c. de farine (225 g), une pincée de sel, 1/2 sachet de levure, 1 c. de beurre ramolli (225 g), 3/4 c. (150 g) de sucre, 3/4 c. (150 g) de cassonade, 1 cuillerée à café de vanille liquide, 1/2 cuillerée à café d'eau, 2 œufs, 350 g de « chocolate chips » (chocolat coupé en morceaux).

Mélangez la farine, le sel et la levure.

Dans un autre bol, faites une pâte crémeuse avec le beurre ramolli, le sucre blanc, la cassonade, l'eau, et les œufs.

Ajoutez la pâte crémeuse à la pâte de farine, puis les « chocolate chips » (petits morceaux de chocolat noir couper les plaques au couteau).

Mettre en petits tas espacés sur la plaque, à four moyen, 10 à 12 mn.

#### **VARIANTE + 250 g de noix concassées**

Juste après avoir ajouté les morceaux de chocolat, ajoutez également des noix concassées. Terminez la recette de la même façon.

*Ces biscuits ont fait leurs débuts aux États-Unis en 1939. Ce sont les cookies américains les plus populaires.*

## *Peanut Butter Cookies*

### **COOKIES AU BEURRE DE CACAHUÈTES**

55 g de beurre et 55 g de margarine, 1/2 cup (100 g) de pâte d'arachide ou beurre de cacahuètes, 1/2 c. (100 g) de sucre, 1/2 c. (100 g) de cassonade, 1 œuf entier, 1,25 c. (125 g) de farine, le quart d'une cuillerée à café de sel et 1/2 sachet de levure.

Mélangez bien le beurre et la margarine.

Puis le beurre de cacahuètes, le sucre, la cassonade, l'œuf, la farine, le sel et la levure.

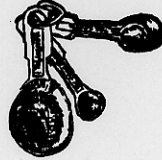
Quand la pâte est bien homogène, laissez-la reposer au moins une heure. Reprenez-la et faites-en des boulettes comme de grosses billes.

Posez-les assez loin les unes des autres sur une plaque légèrement graissée. Aplatissez-les avec une fourchette farinée (pour qu'elle ne colle pas à la pâte) et pour que cela fasse un dessin. Mettez à four moyen 10 à 12 minutes.

## Brownies

### « BROWNIES »<sup>2</sup>

60 g de chocolat amer, 90 g de beurre, 1/2 c. (100 g) de sucre, 2 œufs battus, 1 cuillerée à café de vanille liquide, 60 g de farine, 75 g de noix hachées (facultatif).



Faites fondre au bain-marie le chocolat amer, le beurre.

Ôtez du feu. Ajoutez et mélangez avec dans l'ordre le sucre, les œufs battus, la vanille liquide, la farine, (et facultatif les noix hachées).

Étendez sur une plaque carrée avec rebords (20 cm de côtés). Mettez à four moyen 25 mn. Laissez refroidir avant de couper en carrés.

2. Les « brownies » sont des sortes de cakes coupés en morceaux, foncés et très denses.

*Angela's oatmeal cookies***LES COOKIES D'ANGELA  
AUX FLOCONS D'AVOINE**

1 c. (125 g) de raisins secs, 3/4 c. (175 g) de margarine ou beurre, 1,5 c (300 g) de sucre, 2 œufs, 1 cuillerée à café de vanille liquide, 2,5 c. (250 g) de farine, 1/2 sachet de levure, une pincée de sel, 1 cuillerée à café de cannelle, 1/2 cuillerée à café de quatre-épices, 2 c. (150 g) de flocons d'avoine, 1/2 c. (125 g) de noix hachées, (facultatif : 125 g de pépites de chocolat noir).

Faites bouillir les raisins secs dans 1 c. (200 ml) d'eau jusqu'à ce qu'ils soient mous. Égouttez et gardez la moitié de l'eau.

Dans un autre bol, mélangez dans l'ordre les autres ingrédients.

Ajoutez l'eau des raisins, les raisins secs, les flocons d'avoine et les noix.

Faites des petits tas sur une plaque et mettez à four moyen pour 10 à 15 mn.

*Ces cookies ne ressemblent pas du tout aux autres cookies aux flocons d'avoine.*

## *Best Gingerbread Cookies*

### **LES MEILLEURS COOKIES MOËLLEUX AU GINGEMBRE**

1/2 c. (60 g) de beurre, 2,5 c. (250 g) de farine, 1/2 sachet de levure chimique, 1 cuillerée à café de gingembre, 1 c. (200 g) de miel.

*Bien sûr, tout le monde est persuadé d'avoir trouvé la meilleure recette de gâteaux au gingembre... en voici une.*

Mélangez bien dans l'ordre et un par un les ingrédients.

Laissez reposer la pâte obtenue pendant une heure au froid.

Étendez-là ensuite avec un rouleau et la découpez-là en différents dessins (cercles, diamants, etc.).

Disposez les gâteaux sur une plaque graissée et mettez à four moyen pendant 8 à 10 minutes.

Laissez refroidir un peu avant de les enlever de la plaque.

*Carrot Cookies with Orange  
Butter Frosting*

**COOKIES À LA CAROTTE  
AU ZESTE D'ORANGE**

1 c. (225 g) de margarine, 3/4 c. (150 g) de sucre, 2 œufs, 1 c. (400 g) de purée de carottes cuites, 2 c. (200 g) de farine (ou plus, pour faire une pâte ferme), 1/2 sachet de levure chimique, une pincée de sel, 3/4 c. (75 g) de noix de coco. Facultatif : 1 c. (125 g) de raisins secs.

Crème : 1,5 c. (175 g) de sucre glace, 3 cuillerées à soupe de beurre, 2 cuillerées à café de zeste d'orange râpé, 1 cuillerée à soupe de jus d'orange.

Mélangez dans l'ordre la margarine, le sucre, les œufs, la purée de carottes, la farine, la levure, le sel, la noix de coco et les raisins secs (facultatifs).

Disposez la pâte en petites boules sur une plaque légèrement graissée (écartez-les de 5 cm, ils gonflent à la cuisson).

Mettez à four moyen 8 à 10 mn.

Laissez refroidir.

Mixez les ingrédients de la crème jusqu'à ce que ce soit assez liquide pour l'étendre (ajoutez quelques gouttes d'eau si nécessaire). Puis couvrez les cookies avec.

## *Lemon zucchini Cookies*

### **COOKIES AU CITRON ET À LA COURGETTE**

Pâte : 3/4 c. (75 g) de beurre, 3/4 c. (150 g) de sucre, un œuf battu, 1 cuillerée à café de zeste de citron, 1 c. (250 g) de noix hachées, 2 c. (200 g) de farine, 1/2 cuillerée à café de sel, 1/2 sachet de levure chimique, 1 c. (une ou deux) courgette(s) râpée(s).

Glaçage : 1/4 c. (25 g) de sucre glace et 1,5 cuillerées à café de jus de citron.

Mélangez dans l'ordre les ingrédients de la pâte.  
Disposez en boules sur une plaque graissée.

Mettez à four chaud 15 à 20 mn.

Retirez du four et versez immédiatement dessus le glaçage que vous aurez préparé en mélangeant bien le sucre glace et le jus de citron.

## *Snickerdoodles* <sup>4</sup>

### BOULETTES À LA CANNELLE

1 c. (100 g) de beurre, 1,5 c. (300 g) de sucre, 1/2 sachet de levure chimique, une pincée de sel, 2,75 c. (275 g) de farine, 2 cuillerées à café de sucre et 2 cuillerées à café de cannelle.

Mélangez dans l'ordre le beurre, le sucre, la levure, le sel et la farine.

Laissez reposer la pâte.

Formez des boulettes de la grosseur d'une noix et roulez-les dans le mélange de sucre et de cannelle.

Disposez-les sur une plaque non graissée et mettez à four chaud 8 à 10 mn.

4. « Snickerdoodles » : Bill dit que c'est un mot aussi intraduisible que « perlimpinpin ». Inventé pour nommer ces gâteaux.

## Banana Cake

### CAKE À LA BANANE

2 c. (200 g) de farine, 1/2 sachet de levure chimique, une pincée de sel, un peu de muscade en poudre, 2 œufs, 1/2 c. (100 g) de beurre ramolli, 2 cuillerées à soupe de petit lait, 1 c. (200 g) de sucre, une tranche de 1 cm de citron épluché, 3 bananes bien mûres, 1 c. (250 g) de noix hachées, beurre pour le moule.

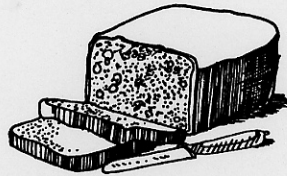
Dans un grand bol, mélangez la farine, la levure, le sel et la muscade.

Dans un robot-minute, ou un mixer, mélangez les œufs, le beurre ramolli, le petit lait, le sucre, la tranche de citron épluché et les bananes.

Quand le mélange est bien mousseux, ajoutez le bol de farine et les noix hachées. Mélangez bien.

Versez dans un moule à cake graissé. Mettez à four moyen une heure environ, jusqu'à ce qu'une aiguille à tricoter piquée dans le gâteau ressorte bien sèche, sans trace de pâte.

*Délicieux à manger chaud avec beaucoup de beurre !*



#### VARIANTE

Pour un gâteau plus dense (« banana bread » pain à la banane), remplacez les 2 cuillerées de petit lait par 2 cuillerées à soupe de miel.

*Swirl Cake* <sup>8</sup>**GÂTEAU MARBRÉ AUX NOIX**

1 c. (200 g) de beurre, 2 c. (400 g) de sucre, 1 cuillerée à café de vanille liquide, 5 œufs, 2,5 c. (250 g) de farine, 1/2 sachet de levure chimique, une pincée de sel et 1,5 c. (150 g) de crème fraîche, 1/4 c. (25 ml) de miel et 3/4 c. (200 g) de noix décortiquées, 500 g de chocolat au lait, beurre pour le moule.

Mélangez dans l'ordre le beurre, le sucre, la vanille liquide, les œufs, la farine, la levure, le sel et la crème fraîche.

Quand le mélange est bien lisse, prélevez-en la valeur de deux tasses. Dans ces 2 tasses, ajoutez le miel et les noix.

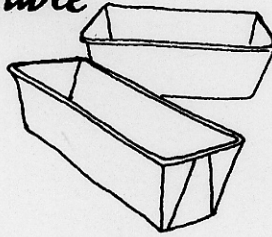
Dans le reste du premier mélange (sans noix) ajoutez le chocolat au lait fondu. Versez ce mélange dans un moule à savarin graissé.

Versez le mélange aux noix doucement dessus.

Mettez à four moyen 45 mn, baissez le four et faites cuire encore 50 mn.

8. « Swirl » : se traduit par « tourbillon ».

# Table



<b>LES COOKIES</b>	5
Quelques conseils	6
<b>UNE MESURE SIMPLE : LA « CUP »</b>	6
<b>TREIZE À LA DOUZAINÉ</b>	7
<b>Première partie : LES COOKIES</b>	
Cookies aux pépites de chocolat	11
Cookies au beurre de cacahuètes	12
Carrés au beurre de cacahuètes	13
« Brownies »	14
« Brownies » à la sauce au chocolat	15
Cookies aux flocons d'avoine	16
Les cookies d'Angela aux flocons d'avoine	17
Croquants au gingembre	18
Les meilleurs cookies moelleux au gingembre	19
Cookies au sucre	20
Cookies à la compote de pommes (1)	21
Cookies à la compote de pommes (2)	22
Cookies à la carotte au zeste d'orange	23
Bouchées aux dattes	24
Cookies monstres	25
Balles de beurre de cacahuètes	26
Cookies sans cuisson au chocolat	27
Cookies au citron et à la courgette	28

Barres aux raisins glacées à la cannelle	29
Barres épicées aux noix	30
Cookies sous le pouce	31
Cookies au fromage blanc	32
Rochers aux fruits	33
Cookies au fromage frais et aux noix de Macadémie	34
Boulettes à la cannelle	35
Cookies au lait de poule	36
Spirales d'abricot	37

## **Deuxième partie : GÂTEAUX ET DESSERTS**

### **Les tartes**

La pâte brisée	42
Tourte aux pommes	43
Tarte au potiron	44
Tourte pêche et myrtille	45
Tarte à la rhubarbe	46
Tarte glacée au coulis de fruits	47
Tarte meringuée au citron	48
Tarte à la crème de noix de coco	49
Tarte à la boue de chocolat	51
Tarte à la crème anglaise épaisse	53
Tarte à la noix de Pécan	54

### **Les tartelettes**

« Muffins » à la myrtille	56
Petits gâteaux à la compote	56
Les petits pains aux amandes de Mollie	57

### **Les gâteaux**

Gâteau à la pomme	60
Pommes pommelées	61
Cake à la banane	62

Gâteau renversé à l'ananas	63
« Cheesecake »	64
Gâteau d'eau glacée	65
Gâteau moka	67
Gâteau marbré aux noix	68
Gâteau à la salade de fruits	69
Gâteau au beurre de cacahuètes	70
Rouleaux à la noix de Pécan	71

<b><i>INDEX ANGLOPHONE</i></b>	<b>73</b>
--------------------------------	-----------