

recette sucrée

COOKIES VEGAN MOELLEUX AUX FRUITS SECS ET AMANDES

⌚ 25 minutes
+ 40 minutes d'attente

🕒 16 à 18 minutes

🍪 12 cookies

Ingredients

185 g de farine (ici, 100 gr. de farine de blé et 85 g de farine de riz complètes)
100 g de margarine végétale
80 g de sucre muscovado (ou rapadura)
50 g de sucre de bouleau
40 g de chocolat noir (minimum 70% de cacao)
40 g de cranberries
30 g de noix de pecan
30 g d'amandes
1/2 sachet de poudre à lever
Une pincée de vanille en poudre
1 à 2 cc. d'épices à pain d'épices ou de cannelle
2 cs. de graines de lin
125 ml d'eau

Préparation

Une heure avant de réaliser les cookies, sortir la margarine du frigo afin de la laisser ramollir à température ambiante. Pendant ce temps, préparer le gel de lin. Dans une casserole, réunir l'eau et les graines de lin puis faire chauffer sur feu moyen à doux durant une bonne quinzaine de minutes. Les graines vont finir par libérer leur mucilage ce qui aura pour effet de créer une sorte de gel dans la casserole. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

Dans un saladier ou dans le bol d'un robot, battre la margarine végétale avec les sucres afin d'obtenir une pâte mousseuse. Ajouter le gel de lin et l'extrait de vanille en poudre puis mélanger.

Incorporer ensuite la farine tamisée, la poudre à lever et une éventuelle pincée de sel. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte ferme, mais moelleuse.

Concasser grossièrement les amandes ainsi que les noix de pecan. Réduire le chocolat noir en morceaux. Intégrer ensuite le tout ainsi que les cranberries dans le saladier. Bien mélanger avant d'ajouter finalement les épices ou la cannelle.

Transvaser le contenu du saladier sur une feuille de papier transparent. Filmer la pâte, former un boudin de +/- 5 cm de diamètre et le placer 40 minutes au frigo.

Une fois le temps écoulé, préchauffer le four à 170 degrés.

Sortir le boudin du frigo, retirer le film plastique et couper des tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les tranches sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. La pâte étant encore assez molle, il est nécessaire de la façonner délicatement en la posant sur la plaque de cuisson.

Veiller à bien espacer les cookies sur la plaque car ils vont gonfler durant la cuisson. Enfourner ensuite pour 16 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient croustillants à l'extérieur.

Sortir ensuite les cookies du four et les placer délicatement sur une grille afin de les laisser refroidir avant de les déguster.



Subliphoto

