

Chocolate Chip Cookie Recipe

- 2 sticks butter (8 oz), softened
- 1/4 cup white sugar (2 oz)
- 1 3/4 cup light brown sugar (12 oz)
- 2 eggs
- 2 teaspoon vanilla (1/4 oz)
- 3 1/2 cup all purpose flour (1 lb.)
- 1 1/2 tsp baking soda
- 3/4 tsp salt
- 1 chocolate bar (with a serrated knife cut chocolate chunks roughly 1/2 inch) or chocolate chips
- 1/2 teaspoon sea salt, for sprinkling on top before baking



Preheat the oven to 360°F

In a large bowl, cream the butter and the sugars until very light and fluffy, by hand or about 5 minutes on medium high with a mixer. Continue mixing while adding the eggs one at a time, then the vanilla.

In another bowl, combine the flour, baking soda and salt with a whisk. Slowly add into the butter mixture. Mix until just combined. With a spatula, fold in the chocolate.

Form the dough into balls and place on a baking sheet. Sprinkle a very fine dusting of good quality sea salt. Bake at 360°F for 12 minutes. They should be lightly golden on the outside but still look gooey on the inside.

Let them sit on the baking sheet for a minute, then transfer to a wire rack to cool.

Delicious with a glass of milk. Enjoy!

-
- 225 grammes de beurre doux
 - 50 grammes de sucre blanc
 - 400 grammes de sucre roux/ cassonade
 - 2 oeufs
 - 2 cuillerées à café d'extrait de vanille liquide
 - 440 grammes de farine
 - 7 grammes de bicarbonate de soude
 - 4.25 grammes de sel
 - 200 g de chocolat noir à dessert coupé en petits carrés (ou pépites de chocolat)
 - Une pincée de sel de mer

Préchauffer le four à 185°C

Faire ramollir le beurre à température ambiante. Dans un grand saladier, mélanger les deux sortes de sucre et le beurre, d'abord avec une cuillère en bois, puis battre le tout au mixer (si possible) jusqu'à former une sorte de crème (ne pas battre plus longtemps que nécessaire). Ajouter les oeufs, un à la fois, et puis la vanille liquide, toujours en battant.

Dans un autre récipient, mélanger la farine, le sel et le bicarbonate de soude. Verser peu à peu ce mélange dans la « crème » formée par le beurre, le sucre et les œufs, en incorporant avec la cuillère en bois. Ajouter les morceaux de chocolat.

Former des boules de pâte de la taille de balles de golf. Placer sur une plaque et saupoudrer une pincée de fleur de sel. Enfourner pendant 12 minutes environ, ou jusqu'à ce que les cookies soient craquelés et légèrement dorés.

Laisser refroidir sur la plaque pendant une minute, puis transférer les cookies sur une grille pour qu'ils sèchent et finissent de refroidir.

A dévorer avec un verre de lait. Bon appetit!

