

Vue d'ensemble

The screenshot displays the website for "COOKIE !". The top navigation bar includes a logo of a cookie, a search bar, and links for "Histoire", "Recettes", and "Les produits dérivés".

Homepage: Features a large image of a chocolate chip cookie being held by a person with blue-painted fingernails. Below the image is a call-to-action button: "GIGI JE FAIS UN COOKIE".

Recette de la semaine: Titled "Le cookie de la semaine", it includes a list of ingredients and step-by-step instructions. The ingredients listed are: 170g de farine, 80g de sucre, 80g de beurre, 1 tablette de chocolat blanc, 1 demi sachet de levure chimique, 1 bouchon d'arôme de vanille, 1 œuf, and 1 petite poignée de framboises.

Historique du cookie: This section contains two main parts. The first part, "L'origine du cookie", discusses the history of the cookie, mentioning its origin in the United States and the two main versions of its invention. It also includes a quote from Ruth Graves Wakefield about accidentally leaving Nestlé chocolate in the cookie dough. The second part, "La recette de la semaine", provides a detailed recipe for a chocolate chip cookie, including measurements and cooking instructions. A note at the bottom of this section states: "La pâte va vous sembler bien collante et vous aurez envie de rajouter de la farine. Faire fondre le beurre et l'incorporer au sucre. Rajouter l'œuf et mélanger. Ajouter l'arôme de vanille ainsi que la levure, puis, petit à petit, verser la farine en remuant avec une cuillère en bois. Couper le chocolat blanc pour en faire des petites pépites et couper les framboises en 4. Ajouter les pépites de chocolat blanc dans la pâte." A small note at the bottom right of this section says: "La pâte va vous sembler bien collante et vous aurez envie de rajouter de la farine. Faire fondre le beurre et l'incorporer au sucre. Rajouter l'œuf et mélanger. Ajouter l'arôme de vanille ainsi que la levure, puis, petit à petit, verser la farine en remuant avec une cuillère en bois. Couper le chocolat blanc pour en faire des petites pépites et couper les framboises en 4. Ajouter les pépites de chocolat blanc dans la pâte."

Historique du cookie (détail): This section delves deeper into the history of the cookie. It mentions the two main versions: the American version (inventé par Toll House) and the European version (inventé par George Boucher). It also includes a quote from Carol Cavanagh about her father's role in the invention. A note at the bottom right of this section says: "La pâte va vous sembler bien collante et vous aurez envie de rajouter de la farine. Faire fondre le beurre et l'incorporer au sucre. Rajouter l'œuf et mélanger. Ajouter l'arôme de vanille ainsi que la levure, puis, petit à petit, verser la farine en remuant avec une cuillère en bois. Couper le chocolat blanc pour en faire des petites pépites et couper les framboises en 4. Ajouter les pépites de chocolat blanc dans la pâte."

Autres sections: The website also features sections for "La Hollande L'arrivée aux Etats Unis Nestlé" and "Les produits dérivés".

Le menu

This screenshot shows a different view of the website, likely a menu or a different section of the homepage. It includes a large image of a cookie, a search bar, and links for "Histoire", "Recettes", and "Les produits dérivés".

Historique: Titled "La Hollande L'arrivée aux Etats Unis Nestlé", it provides information about the history of the cookie's arrival from Holland to the United States via Nestlé.

Recette de la semaine: Titled "Le cookie de la semaine", it includes a list of ingredients and step-by-step instructions. The ingredients listed are: 170g de farine, 80g de sucre, and 80g de beurre.

The screenshot shows a website header with a blue background featuring a cookie icon. Below the header, there's a navigation bar with tabs: "Histoire", "Recettes", and "Les produits dérivés". A dropdown menu for "Recettes" is open, showing categories: "Simple", "Pour enfants", and "Quelques variantes". The main content area displays a recipe titled "cookie de la semaine". It includes a small image of a cookie, a list of ingredients, and a photo of the finished cookie.

This screenshot is similar to the one above, showing the same website layout and a different recipe. The navigation bar and dropdown menu are identical. The main content area now displays a recipe titled "le la semaine". The list of ingredients is the same as the previous recipe.

La box

The screenshot shows a boxed section on a website page. The title is "Le cookie de la semaine". Below the title is a heading "Ingrédients :" followed by a list of ingredients. To the right of the list is an image of a cookie with two small spoons next to it. The text below the ingredients provides instructions for baking.

Le cookie de la semaine

Ingrédients :

- 170g de farine
- 80g de sucre ;
- 80g de beurre ;
- 1 tablette de chocolat blanc ;
- 1 demi sachet de levure chimique ;
- 1 bouchon d'arôme de vanille ;
- 1 œuf ;
- 1 petite poignée de framboises.

Mettre le four à chauffer à 180°.
Faire fondre le beurre et l'incorporer au sucre. Rajouter l'œuf et mélanger.
Ajouter l'arôme de vanille ainsi que la levure, puis, petit à petit, verser la farine en remuant avec une cuillère en bois.
Couper le chocolat blanc pour en faire des petits pépites et couper les framboises en 4.

A moins de 1200 px

The screenshot shows a website for "COOKIE!" with a blue header featuring a cookie icon and the word "COOKIE!". Below the header are three tabs: "Histoire", "Recettes", and "Les produits dérivés". The main content area has two columns. The left column contains a large image of a hand holding a chocolate chip cookie. The right column features a title "Le cookie de la semaine" and a section titled "Ingrédients:" with a list of ingredients. It also includes a small image of a cookie and two spoons.

Le cookie de la semaine

Ingrédients :

- 170g de farine
- 80g de sucre ;
- 80g de beurre ;
- 1 tablette de chocolat blanc ;
- 1 demi sachet de levure chimique ;
- 1 bouchon d'arôme de vanille ;
- 1 œuf ;
- 1 petite poignée de framboises.

Mettre le four à chauffer à 180°.
Faire fondre le beurre et l'incorporer au sucre. Rajouter l'œuf et mélanger.
Ajouter l'arôme de vanille ainsi que la levure, puis, petit à petit, verser la farine en

Histoire du cookie

L'histoire du cookie nous vient des Etats-Unis. Il existe deux versions différentes de l'invention du cookie, mais nous pouvons être sûr que son nom est d'origine néerlandaise, « koekje » signifiant « petit gâteau », un terme acheminé en Amérique par les colons Hollandais de la nouvelle Amsterdam il y a fort longtemps. Ansi, nous parlerons de cookie pour faire référence au Chocolate Chip Cookie, qui est tout simplement le cookie que nous, non-anglophones connaissons. Car je le rappelle, Cookie signifie en réalité « petit gâteau ». Un autre fait

Les versions divergent, voici celle de Etienne Laurent ...

A moins de 800px



COOKIE !

Histoire Recettes Les produits dérivés



- 1 demi sachet de levure chimique ;
- 1 bouchon d'arôme de vanille ;
- 1 œuf ;
- 1 petite poignée de framboises.

Histoire du cookie

L'histoire du cookie nous vient des Etats-Unis. Il existe deux versions différentes de l'invention du cookie, mais nous pouvons être sûr que son nom est d'origine néerlandaise, « koekje » signifiant « petit gâteau », un terme acheminé en Amérique par les colons Hollandais de la nouvelle Amsterdam il y a fort longtemps. Ansi, nous parlerons de cookie pour faire référence au Chocolate Chip Cookie, qui est tout simplement le cookie que nous, non-anglophones connaissons. Car je le rappelle, Cookie signifie en réalité « petit gâteau ». Un autre fait dont nous pouvons

Les versions divergent, voici celle de Etienne Laurent ...

Le texte du cookie de la semaine

Le cookie de la semaine

- 170g de farine
- 80g de sucre ;
- 80g de beurre ;
- 1 tablette de chocolat blanc ;
- 1 demi sachet de levure chimique ;
- 1 bouchon d'arôme de vanille ;
- 1 œuf ;
- 1 petite poignée de framboises.

Mettre le four à chauffer à 180°.

Faire fondre le beurre et l'incorporer au sucre. Rajouter l'œuf et mélanger.

Ajouter l'arôme de vanille ainsi que la levure, puis, petit à petit, verser la farine en remuant avec une cuillère en bois.

Couper le chocolat blanc pour en faire des petites pépites et couper les framboises en 4.

Ajouter les pépites de chocolat blanc dans la pâte.

La pâte va vous sembler bien collante et vous aurez envie de rajouter de la farine.

Vous pouvez le faire, mais n'en abusez pas ! Sinon vos cookies seront moins moelleux et beaucoup plus épais. Donc même si la pâte colle un peu, c'est mieux !

Faire des petits tas de pâte et ajouter dans chaque, 3 ou 4 morceaux de framboises.

Laisser cuire 10min à 180°.

Le texte de l'historique

Histoire du cookie

L'histoire du cookie nous vient des Etats-Unis. Il existe deux versions différente de l'invention du cookie, mais nous pouvons être sûr que son nom est d'origine néerlandaise, « koekje » signifiant « petit gâteau », un terme acheminé en Amérique par les colons Hollandais de la nouvelle Amsterdam il y a fort longtemps.

Ansi, nous parlerons de cookie pour faire référence au Chocolate Chip Cookie, qui est tout simplement le cookie que nous, non-anglophones connaissons. Car je le rappelle, Cookie signifie en réalité « petit gâteau ».

Un autre fait dont nous pouvons être certain est que le cookie a été accidentellement fabriqué par Ruth Graves Wakefield en 1930. Elle tenait une auberge du nom de Toll House dans le Massachusetts. Cette auberge avait une bonne réputation dans les années 1930 pour les produits qu'elle faisait maison.

1ère version

Wakefield raconta que pendant une préparation de petits gâteaux au chocolat, il lui manquait du chocolat de pâtisserie, et décida donc de le remplacer par des morceaux mi-durs mi-mous de chocolat Nestlé, en pensant qu'ils fondraient et se mélangerait à la pâte. Il n'en fut rien et ainsi le Cookie était né. Wakefield vendit la recette à Nestlé en échange d'un approvisionnement à vie de chocolat. Chaque sac de morceaux de chocolat Nestlé vendu en Amérique du Nord a une variante de la recette originale imprimée dessus.

Durant la 2e Guerre Mondiale, les soldats américains qui étaient présents en Europe partageaient les cookies qu'ils recevaient par paquets. Il fallu peu d'années pour que des centaines écrivent à leur famille pour qu'elle leur envoie ces fameux cookies de Toll House, et Wakefield fut inondée de lettres venant des quatre coins du monde lui demandant sa recette.

2e version

Une version alternative venant de George Boucher, qui fut pendant une période le patron de l'auberge Toll House, et de sa fille Carol Cavanagh qui travaillait là vient alors contredire la version de Nestlé, qui affirmait que Wakefield mit les morceaux de chocolat en espérant que ceci fondraient. Carol déclara que le propriétaire, chef accompli et auteur d'un livre de cuisine, en savait assez sur les propriétés du chocolat pour réaliser qu'il ne fonderait pas et se mélangerait à la pâte pendant la cuisson.

Boucher affirma que ce furent les vibrations causées par un mixeur électrique de l'époque entraînant de mélanger une pâte pour faire des « petits gâteaux » qui firent tomber les barres de chocolat Nestlé (situées sur une étagère au-dessus), en les cassant en petits morceaux et en les mélangeant dans la pâte. Il prétend avoir convaincu Wakefield qui voulait jeter la pâte de la garder afin de ne pas avoir dépensé de l'énergie à la préparer pour rien, conduisant à la découverte de la combinaison dont nous connaissons tous le résultat.