

cookieVue d'ensemble

The screenshot shows the homepage of a cookie-themed website with a blue and white color scheme. At the top, there's a navigation bar with tabs for "Histoire", "Recettes", and "Les produits dérivés". A large banner image features a cookie with chocolate chips. Below the banner, there's a section titled "Le cookie de la semaine" (The cookie of the week) with a photo of a cookie and some text. To the left, there's a large image of a hand holding a cookie. On the right, there's a sidebar with more text and a small image of a cookie. Further down, there's another section titled "Histoire du cookie" with a photo of cookies and some descriptive text.

Le cookie de la semaine

Ingédients :

- 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.

Histoire du cookie

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.
Faites cuire le four, 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 normal !*

Faire des petits tas de pâte et ajouter dans chaque, 3 ou 4 morceaux de framboises.
Laisser cuire 10mn à 180°.

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 mélangeraient 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 fondrait pas et se mélangeraient à la pâte pendant la cuisson. Boucher affirma que ce furent les vibrations causées par un mixeur électrique de l'époque entraînent de mélanger une pâte pour faire des « petits gâteaux » qui firent tomber les barres de chocolat Nestlé (stables sur une étagère au dessus), en les cassant en petits morceaux et en les mélangant 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.

Site dédié aux histoires des cookies

Le menu

The screenshot shows the homepage of a cookie-themed website with a blue and white color scheme. At the top, there's a navigation bar with tabs for "Histoire", "Recettes", and "Les produits dérivés". A large banner image features a cookie with chocolate chips. Below the banner, there's a section titled "Le cookie de la semaine" with a photo of a cookie and some text. To the left, there's a large image of a cookie. On the right, there's a sidebar with more text and a small image of a cookie. Further down, there's another section titled "Histoire du cookie" with a photo of cookies and some descriptive text.

Le cookie de la semaine

Ingédients :

- 170g de farine
- 80g de sucre ;
- 80g de beurre ;

The screenshot shows a website with a blue header featuring a cookie icon. The main title is "COOKIE !". Below the header, there are three tabs: "Histoire", "Recettes", and "Les produits dérivés". The "Recettes" tab is active. A sub-menu under "Recettes" includes "Simple", "Pour enfants", "Quelques variantes", and "cookie de la semaine". The "cookie de la semaine" section is highlighted. It contains a list of ingredients: "• 170g de farine", "• 80g de sucre ;", and "• 80g de beurre ;". To the right of the text is a small image of a cookie.

This screenshot shows another view of the same website. The main title is "COOKIE !". The "Recettes" tab is active. A sub-menu under "Recettes" includes "Glaces", "Gâteaux", "Bolssons et sirop", and "le la semaine". The "le la semaine" section is highlighted. It contains a list of ingredients: "• 170g de farine", "• 80g de sucre ;", and "• 80g de beurre ;". To the right of the text is a small image of a cookie.

La box

The screenshot shows a detailed view of a cookie recipe. The title is "Le cookie de la semaine". Below the title is a section for "Ingrédients" which lists the following ingredients:

- 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.

Below the ingredients is a text section with cooking instructions:

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 nénitos et couper les framboises en 4.

A small image of a cookie with two colorful plastic spoons (pink and yellow) placed next to it.

A moins de 1200 px

The screenshot shows a website for "COOKIE!" with a blue header featuring a small cookie icon and the word "COOKIE!". Below the header are three tabs: "Histoire", "Recettes", and "Les produits dérivés". The main content area has a large image of a hand holding a chocolate chip cookie. To the right, there is a title "Le cookie de la semaine" and a list of ingredients:

Ingédients :

- 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.

Below the ingredients, there is a note: "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 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

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 entraînent 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.