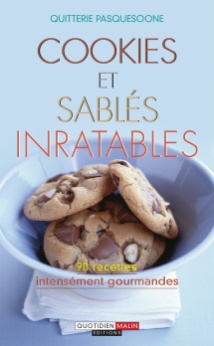
**Cookies et sablés inratables**

**Quitterie Pasquesoone**

Editions Leduc.s (quotidien malin)

160 pages

9782848996219

6 euros

*27 juin 2013*

A l’instar des petits guides *« cuisine »* de la collection *« quotidien malin »,* et selon la même logique de présentation, cet ouvrage propose des recettes basiques et faciles à réaliser, à la portée de tous, des enfants notamment. Sans surprise ni invention, il présente presque **100 recettes** pour tous les goûts, toutes les envies.

Sucrés ou salés, d’Angleterre, de France ou des Etats-Unis, **les cookies** ont envahi les salons de thé et pâtisseries depuis les années 30 et continuent de plaire aux gourmets comme aux gourmands. Largement disponibles dans les rayons des supermarchés, ils n’ont pourtant de l’intérêt que s’ils sont réalisés à la maison, car **trois fois moins coûteux** et surtout débarrassés de l’huile de palme, de tout émulsifiant, arôme artificiel, colorant et autre additif néfaste pour la santé. Et puis, travailler la pâte est un réel plaisir, déstressant et amusant, **à partager facilement avec ses enfants.**

Les recettes proposées dans la 2ème partie de l’ouvrage, presque une centaine, sont toutes réalisées à partir d’ingrédients de base (farine, sucre, beurre, œufs, levure, de préférence bio) auxquels s’ajoutent le chocolat, les fruits, les épices… et ne nécessitent pas de matériel spécifique. Les emporte-pièces ou le robot pétrisseur ne sont pas indispensables, seul le rouleau à pâtisserie semble s’imposer. Dans la préparation de ces biscuits, la cuisson peut être délicate. Il est précisé d’enfourner la plaque froide (une et non pas deux en même temps) dans un four préchauffé et de toujours surveiller la cuisson même si un temps de cuisson est mentionné.

Consommer les cookies le jour de la réalisation est une évidence, c’est frais qu’ils seront les meilleurs. Il est néanmoins possible de les congeler, voire de les conserver quelques jours dans une boîte hermétique.

Toutes les questions, tous les problèmes que vous pouvez rencontrer à réaliser ces biscuits devraient trouver leur réponse dans ce petit guide. A vous maintenant de faire votre choix, entre les classiques, les plus nutritifs, voire les plus diététiques mais aussi les plus gourmands ou les régressifs. Affaire de goût et de silhouette, sans doute.

En fin d’ouvrage, **quelques recettes salées** sont également proposées, tels les cookies au chorizo ou au chèvre-thym ou encore les sablés thon-citron ou au parmesan. Un vaste choix au final pour des recettes toujours simples mais souvent déjà connues et testées.

Cécile Pellerin

**Cookies et sablés inratables, Quitterie Pasquesoone,** Editions Leduc.s ,9782848996219