



# Cookies au wasabi



## Ingrédients

Pâtisserie sucrée

Donne env. 12 pièces

100 g	de beurre mou
150 g	de sucre de canne moulu
2 pincées	de sel
1	œuf
env. 1 tube	de wasabi d'env. 43 g
200 g	de farine
1 cc	de poudre à lever
50 g	de cacahouètes au wasabi

## Produits Migros parfaits pour cette recette

Sa	Su	du
Wi	Qt	jour
Pa	...	Le
...	...	be
☆☆☆	☆☆☆	☆☆☆
(http	(http	(http
was:	que:	beu
past	was:	
	nuts	

## À vos tabliers!

Préparation: env. 30 minutes

Cuisson au four: env. 12 minutes



**Total: 1 h 22 min**



À l'aide d'un mixeur, travailler le beurre en mousse avec le sucre et le sel jusqu'à dissolution des cristaux de sucre. Ajouter l'œuf puis le wasabi et bien mélanger. Réunir la farine et la poudre à lever et les incorporer.



Préchauffer le four à 180 °C, chaleur tournante. Former des boules de pâte de la taille d'une noix. Hacher les cacahouètes au wasabi, y tourner les boules et les espacer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Les aplatir un peu puis les faire cuire env. 12 min au milieu du four. La cuisson terminée, les aplatir une nouvelle fois légèrement avec une spatule pour obtenir la forme typique des cookies. Laisser refroidir sur une grille.

Recettes: Philipp Wagner

## Les p'tits trucs

Nous utilisons des cookies et des technologies similaires pour améliorer l'expérience de l'utilisateur sur nos sites web, analyser notre trafic, personnaliser notre contenu et nos publicités et proposer des fonctionnalités disponibles sur les réseaux sociaux. En poursuivant votre navigation sur ce site web, vous acceptez notre utilisation de cookies et de technologies similaires. Pour en savoir plus (https://www.migros.ch/fr/protection-des-donnees.html) [pour une touche chocolatée, incorporer à la pâte 50 g de chocolat blanc haché](#) [Utiliser les éclats de cacahouètes au wasabi résiduels pour en parsemer une salade.](#)





L'intensité de la pâte de wasabi peut varier. Il s'agit donc de la doser avec prudence, de goûter la préparation assaisonnée et, au besoin, d'en rajouter selon vos goûts.

