

Cookies sans gluten : le secret d'un moelleux irrésistible

Les règles d'or pour une texture parfaite

- Utilisez impérativement un mélange de farines sans gluten contenant de la gomme de xanthane pour remplacer le rôle structurant du gluten et éviter que vos cookies ne s'effritent.
- Privilégiez la pesée des ingrédients en grammes plutôt qu'en volume pour garantir une précision optimale, essentielle en pâtisserie sans gluten.
- Utilisez du beurre à température ambiante (pommade) pour favoriser une meilleure émulsion avec le sucre et obtenir une texture fondante.
- Vérifiez systématiquement que votre levure chimique ou votre bicarbonate de soude est certifié sans gluten, car certains produits peuvent contenir de l'amidon de blé comme agent anti-agglomérant.

Les étapes clés de la préparation

- Repos de la pâte : laissez reposer votre pâte au réfrigérateur pendant 30 minutes à 1 heure minimum pour permettre une hydratation complète des farines.
- Cuisson maîtrisée : préchauffez votre four à 180°C pour assurer une cuisson homogène sans assécher la pâte.
- Sortie du four : retirez les cookies lorsque les bords sont pris mais que le centre semble encore légèrement mou ; ils finiront de cuire à la sortie.
- Refroidissement : placez impérativement les cookies sur une grille après la cuisson pour permettre à leur structure de se stabiliser avant la dégustation.