

1919

100

2019

KitchenAid

## JUS DÉTOX ET COOKIES À L'AVOINE

Avec le robot pâtissier et les accessoires optionnels extracteur de jus et tamis/balance

par Véronique Le Marec



### JUS DETOX

**Ingrédients :** 2 pommes vertes, 4 carottes, 6 sommités de brocoli, 5 cm de radis noir et 2 cm de gingembre.

**Préparation :** Installer l'accessoire extracteur sur le robot pâtissier. Placer la grille fine et laisser le robinet fermé. Mettre tous les ingrédients en alternance puis ouvrir le robinet et déguster aussitôt.

### COOKIES

**Ingrédients :** 150g de cassonade, 30g de sucre, 1200 g de beurre mou, 1 œuf moyen, ½ gousse de vanille, 120g de farine T45, 3g de sel, 5g de levure chimique, 2g de

bicarbonate, 120g de flocons d'avoine.

**Préparation :** Verser les sucres, la vanille et le beurre dans le bol du robot pâtissier et mélanger en vitesse 6 jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter l'œuf et mélanger encore pendant 1 minute. Ajouter les poudres et les flocons d'avoine, puis pétrir en vitesse 4 jusqu'à l'obtention d'une boule. Laisser reposer la pâte pendant 20 minutes au réfrigérateur. Réaliser des boules, les déposer sur la plaque de cuisson, les aplatir et les cuire à 180°C pendant 12 à 15 minutes suivant la taille.