

Atelier 2 : les cookies au chocolat et tirs au but

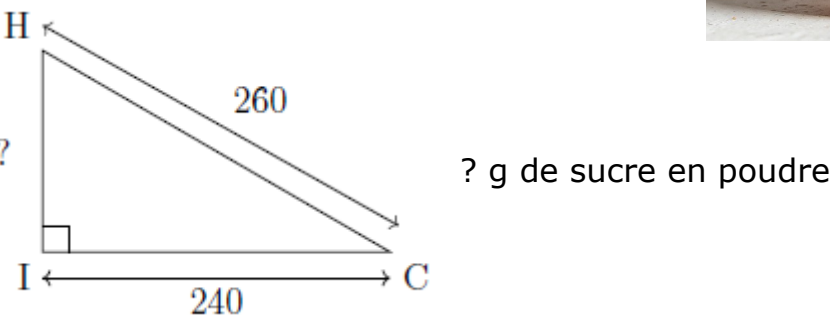
Les sportifs aussi ont besoin de réconfort après les efforts !

Recette des cookies au chocolat¹

Ingrédients pour une trentaine de cookies

- $3^2 \times 5^2$ g de farine
- $5 \times (6 \times 5 - 19) \times 2$ g de beurre ramolli
- $\frac{14 \times 10^{20} \times 11 \times 10^7}{2 \times 10^{11} \times 7 \times 10^{15}}$ g de sucre brun



-  ? g de sucre en poudre

- « $8x^2$ pour $x = \frac{1}{4}$ » cuillère à café de vanille liquide
- $\frac{1}{2} + \frac{1}{3} + \frac{1}{6}$ œufs
- $\frac{(-5) \times (-5) \times (-14)}{-2}$ g de pépites de chocolat noir
- « La moyenne des valeurs 0,3 ; 1,2 ; 0,1 ; 0,5 ; 0,4 » cuillère à café de levure chimique.
- π^0 pincée de sel

¹ D'après une tâche complexe partagée sur les réseaux académiques Perplexity. (2026). Cookie au chocolat [Générateur d'images IA]. Perplexity AI. <https://www.perplexity.ai>

À la cuisine

- Préchauffer le four à $1,7 \times 10^2$ degrés.
- Battre énergiquement le beurre avec les sucres bruns et en poudre jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Tamiser la farine avec la levure et le sel.
- Ajouter à la préparation, le mélange farine/levure/sel en mélangeant bien.
- Ajouter les pépites de chocolat, mélanger délicatement avec une cuillère en bois pour bien répartir les pépites.
- Déposer des petits tas de pâte (de la taille d'une petite noix car à la chaleur il va s'étaler) sur une plaque recouverte de papier cuisson, en les espaçant bien.
- Enfourner pendant 2^3 minutes, quand la température de préchauffage est atteinte. Les cookies doivent être légèrement dorés.
- Sortir du four et laisser refroidir pour qu'ils durcissent et que ce soit facile à décoller.

Ou les manger tout de suite et se brûler les doigts
comme ton prof de maths !