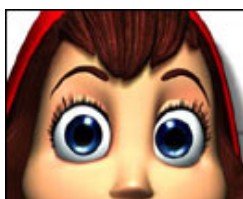




présente sa nouvelle  
**BE BOX 'PETIT CHAPERON ROUGE'**  
**ET VOUS INVITE AU CINEMA...**  
*À découvrir chez be durant tout le mois de janvier*



A l'occasion de la sortie du film en France et durant tout le mois de janvier 2006, be, fournisseur officiel des cookies du Petit Chaperon Rouge, vous propose sa toute nouvelle **be box** : un panier goûter gourmand et plein de vitamines garni d'un **cookie** (bien sûr !), d'une **panacotta à la fraise tagada** (à base de lait pour le calcium) et d'une **boisson fruitée** (et vitaminée !). En cadeau, be vous offre **1 place de cinéma (\*)** pour découvrir sur grand écran : *La Véritable Histoire du Petit Chaperon Rouge*.

Etant enfant, nous avons tous entendu au moins une fois l'histoire du Petit Chaperon Rouge : une petite fille avec une capuche rouge, un loup, une mère-grand, une chevillette, une bobinette, un panier avec une galette et vous pensez donc connaître l'histoire... Sauf qu'on ne vous a pas tout dit et que sortira le 26 janvier prochain sur nos écrans une version moderne et pleine d'humour de ce conte enfantin.

Le chaperon rouge est pur comme la violette des bois, candide comme l'oisillon dans le nid. C'est pour ça qu'elle s'est lancée à travers la forêt immense, porter des gâteaux à sa grand-mère malade, qu'elle a taillé une bavette avec un loup d'origine incontrôlée et que les oreilles de variété animale jaillissant du chignon de sa vieille aïeule ne lui inspirent qu'une curiosité polie.

Dans cette nouvelle histoire, il n'est pas question de galette mais de cookies. Un mystérieux « voleur de cookies » est recherché par la police des animaux de la forêt : qui tente de s'emparer de la recette des cookies que le Petit Chaperon Rouge apporte à sa grand-mère ? En attendant de le découvrir, le chef Dominique Saugnac vous livre la fameuse recette du cookie...



### La recette du **Cookie**

Pour 2,5 kg de cookies environ

#### Ingrédients

455 g de beurre en pomade  
675 g de farine

725 g de cassonade  
365 g de noix grossièrement concassées

15 g de sel fin  
720 g de chocolat de couverture noir grossièrement concassé

4 œufs entiers

#### Préparation de la pâte

Travailler le beurre avec le sel. Ajouter le sucre puis la farine tamisée. Incorporer les œufs, puis finir en incorporant les garnitures concassées.

#### Cuisson des cookies

Façonner des boudins réguliers de 4 cm de diamètre environ, les détailler en tranches de 1 cm d'épaisseur. Déposer les cookies sur une plaque et les faire cuire « saignants » au four à 200 °C. Laisser refroidir sur une grille.

**be**

73 boulevard de Courcelles - 75008 Paris  
Tel. 01 46 22 20 20  
[boulangepicier@wanadoo.fr](mailto:boulangepicier@wanadoo.fr)  
[www.boulangepicier.com](http://www.boulangepicier.com)



(\*) Dans la limite des places disponibles