

LE SUPER COOKIE CŒUR FONDANT

pour 12 cookies

POUR LE CŒUR FONDANT

50 g
de crème fraîche épaisse



20 g
de beurre



80 g
de chocolat noir
de couverture



POUR LA PÂTE À COOKIES

150 g
de sucre roux



50 g
de pépites
de chocolat noir



50 g
d'éclats de noisettes



1 pincée
de fleur de sel
de Guérande



7 g
de levure
chimique



1 œuf
entier



180 g
de farine



100 g
de beurre pommade



PRÉPAREZ VOTRE CŒUR FONDANT.

1. PORTEZ À ÉBULLITION la crème et le beurre. TRÈS important: enlevez votre casserole du feu dès que les 1^{res} bulles apparaissent.

VERSEZ CE LIQUIDE CHAUD sur le chocolat. Boivez une vache pour patienter 5 min.

2. MÉLANGEZ LE TOUT, doucement, avec votre maryse pour ne pas incorporer d'air.

Réservez au frais pour que votre ganache durcisse.



EN ROUTE POUR LA PÂTE À COOKIES !



3. TAMISEZ la farine et la levure.



4. AJOUTEZ le sel, le beurre très mou en morceaux, l'œuf entier et le sucre.



5. MÉLANGEZ le tout à la main jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Il ne doit pas rester de morceaux de beurre. N'oubliez pas de respirer ;)



6. AJOUTEZ dans cet ordre précis : les pépites de chocolat et les éclats de noisettes.



7. FORMEZ DES PÂTONS de 50 g pile poil de vache ;)



8. DIVISEZ CHAQUE PÂTON en deux (25 g chacun) et installez-les sur une plaque.



9. FAITES 2 DISQUES de pâte de taille similaire d'environ 5 mm d'épaisseur grâce à votre rouleau à pâtisserie ou vos douces mains.



10. AJOUTEZ l'équivalent d'une cuillère à café de ganache (environ 10 g) au centre d'un des deux disques préalablement abaissés.



11. INSTALLEZ VOTRE 2^E DISQUE par-dessus et scellez bien les bords. Vous pouvez former une jolie boule et l'installer sur le dos. Cela évitera que votre cookie ne se fendille durant la cuisson.



12. ENFOURNEZ à 160 °C pendant 14 min. Vous pouvez les déguster chauds ou froids; les partager, ou pas ;) Attention, très TRÈS bons.



Tout beaux, tout chauds! Marina est conquise. Et VOUS?

