

Il y a les cookies... et cookies.



En la matière, ceux de Laura Todd font référence.

Cookies tout chocolat, praliné et noisettes

Ingrédients pour 10 à 12 cookies

- 200 g de chocolat à 55-60%
- 100 g de pralinoise (Poulain)
- 60 g de beurre demi-sel à température ambiante
- 160 g de sucre blond ou vergeoise
- 2 gros œufs
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille liquide
- 110 g de farine
- ½ cuillère à café de levure chimique
- 100 g de chocolat grossièrement haché + 36 petits morceaux pour la déco
- 50 g de noisettes grillées au four + 50 g pour la déco

Préparation

- Préchauffer le four à 165°, chaleur tournante.
- Faire fondre le chocolat dans une casserole ou au micro-ondes.
Une fois fondu, rajouter le praliné et mélanger.
- Dans la cuve d'un robot ou dans un saladier, travailler le beurre et le sucre jusqu'à ce le mélange blanchisse puis rajouter les œufs et l'extrait de vanille.
- Verser le mélange chocolat-praliné dans cet appareil et incorporer à l'aide d'une spatule.
Puis mélanger rapidement la farine et la levure. Rajouter le chocolat haché et les noisettes.
- Diviser la pâte à cookie à l'aide d'une bouleuse à glace ou de deux cuillères à soupe et disposer-les en quinconce sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
Rajouter sur chaque boule, 3 petits morceaux de chocolat et quelques noisettes pour la déco.
- Mettre au four 15 à 20 minutes puis laisser les reposer sur la plaque jusqu'à pouvoir les décoller.