

Cookies moelleux

au chocolat et noix de Grenoble



Ingrédients pour 10 gros cookies :

- 70g de beurre
- 150g de sucre roux
- 2 œufs
- 200g+90g de chocolat noir
- 125g de farine
- 20g de cacao non sucré en poudre
- 1 c à café de levure
- ½ à café de sel
- 125g de cerneaux de noix + 10 cerneaux

Préparation : 20 min, repos : 45min, cuisson : 12min.

Préparation :

1. Hacher grossièrement au couteau les 200g de chocolat et les faire fondre au bain-marie ou au micro-onde (35 s à la puissance minima 350W).
2. Dans un grand saladier, disposer le sucre et le beurre pommade coupé en morceaux et mélanger jusqu'à obtenir une crème. Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois, puis verser le chocolat fondu tiède. Mélanger.
3. Tamiser la farine, le cacao, la levure sur le mélange. Ajouter le sel et mélanger juste assez pour incorporer le tout.
4. Couper les 90g de chocolat en grosses pépites et les 125g de cerneaux de noix coupés en deux. Les ajouter à la pâte et mélanger délicatement. Mettre la pâte au réfrigérateur pendant 45min pour qu'elle durcisse un peu.
5. Préchauffer le four à 180°C. A l'aide d'une grosse cuillère former des boules de pâte de 80-90g. Les disposer sur une plaque à four recouverte de papier cuisson en les espaçant de 5cm. Les aplatir légèrement sur le dessus et disposer un cerneau de noix en appuyant. Faire cuire 12min, Laisser les tiédir légèrement avant de les disposer sur une grille pour les laisser refroidir.
- 6.

Petit plus : une fois les cookies façonnés et après avoir disposé le cerneau de noix sur le dessus, vous pouvez les congeler crus. Compter alors 14-15min de cuisson sans décongélation.