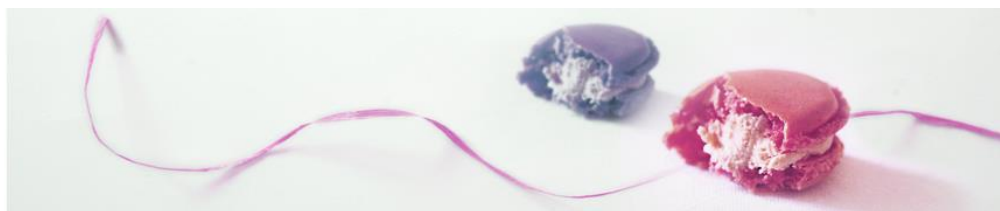


La cuisine de
Mercotte



COOKIES AU PRALINE DE PISTACHES



Pour 40 cookies

Pâte à cookies : 120 g de beurre, 70 g de pâte de pistache, 190 g de sucre cassonade, 140 g de sucre semoule, 4 g de sel, 94 g d'œufs, 370 g de farine T55, 8 g de bicarbonate de soude.

Dans la cuve du robot et avec le fouet plat, mélanger le beurre avec la pâte de pistache, les deux types de sucre et le sel, quand le mélange est lisse incorporer les œufs petit à petit. Tamiser la farine et le bicarbonate de soude et les ajouter à la première préparation. Réaliser des boules de 35 g environ et les mettre minimum une heure au réfrigérateur.

Éclats de pistaches caramélisées : 25 g d'eau, 85 g de sucre semoule, 250 g de pistaches, 8 g d'huile de pépins de raisins.

Préchauffez le four à 170 °chaleur tournante. Mettre les pistaches sur une plaque de four et les torrifier une dizaine de minutes. Dans une sauteuse idéalement en cuivre, cuire l'eau et le sucre à 110°C. Ajouter les pistaches torrifiées dans le sirop, remuer pour les sabler puis les laisser caraméliser. Quand elles sont bien enrobées de caramel, les débarrasser sur un marbre ou un tapis silpat légèrement graissé et les laisser refroidir. Les concasser ensuite grossièrement pour obtenir de éclats.

Praliné de pistache maison : 130 g de sucre semoule, 45 g d'eau, 250 g de pistaches. Réaliser un sirop en faisant cuire le sucre et l'eau à 100 °C. Torrifier les pistaches au four 8 à 10 min à 170° chaleur tournante puis les ajouter au sirop. Sabler et cuire jusqu'à complète caramélisation. Débarrasser et laisser refroidir sur un silpat ou du papier cuisson. Mixer dans un robot-coupe jusqu'à l'obtention d'une masse fine et lisse. Mettre dans une poche munie d'une douille fine.

La finition et la cuisson : préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Aplatir légèrement les boules de pâte sur la plaque du four recouverte d'une feuille de papier cuisson. Déposer des éclats de pistaches caramélisées sur le dessus et enfourner 5 min. Sortir la plaque du four, pocher 3 points de praliné sur chaque cookie et enfourner à nouveau 3/4 min. Laisser refroidir les cookies puis ajouter à nouveau 3 points de praliné et parsemer de quelques éclats de pistaches caramélisées.

La conservation : quelques jours dans une boîte en fer à température ambiante en principe.

Facultatif le caramel onctueux : 200 g de crème, 50 g de lait, 155 g de glucose, 1 gousse de vanille, 2 g de fleur de sel, 95 g de sucre semoule, 70 g de beurre.

Chauffer la crème avec le lait, 100 g de glucose, la gousse de vanille fendue et grattée et la fleur de sel. Porter le sucre et le reste de glucose à 185°C, puis déglacer avec la crème chaude. Laisser cuire le tout à 105 °C, puis passer au chinois. Lorsque la température du caramel est redescendue à 70°C, ajouter le beurre. Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant et laisser refroidir au réfrigérateur pendant 3 h environ. Si vous choisissez d'utiliser le caramel il faudra en fin de cuisson, ajouter 3 points de caramel onctueux à l'aide d'une poche afin qu'il fonde légèrement. Et une fois refroidi, ajouter les 3 derniers points de praliné.