



COOKIES MOELLEUX CHOCOLAT PECAN EN 2 RECETTES



La recette des mi-cuits chocolat banane pécan

Pour une trentaine de cookies : 110g de beurre pommade, 110g de sucre en poudre, 1 gros œuf légèrement battu, 125g de farine, 1/2cc de levure chimique, 20g de cacao en poudre, 1/2cc de cannelle, 1/4 de cc de fleur de sel, 100g de pépites de chocolat, 50g de banane écrasée, 170g de noix de pécan finement hachées, 100g de sucre glace pour la finition.

Tamiser la farine, la levure chimique, le cacao et la cannelle, puis ajouter la fleur de sel dans ces poudres. Dans la cuve du robot équipé de la feuille, crémer le sucre et le beurre. Ajouter petit à petit l'œuf et battre jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajouter ensuite les poudres et mélanger à vitesse lente pendant 15 secondes avant de terminer en incorporant les pépites et la banane écrasée. Continuer à battre pour obtenir un mélange homogène. Réserver 2 heures au réfrigérateur. Quand l'appareil est bien ferme façonner des boules d'environ 3cm de diamètre et de 20g chacune. Verser les brisures de pécan dans un cul de poule et enrober les boules en appuyant pour faire adhérer les noix à la pâte. Déposer les boules sur une plaque recouverte de papier cuisson et réserver une bonne heure au réfrigérateur. Préchauffer le four à 180/190° chaleur tournante et préparer 2 plaques recouvertes de papier cuisson. Verser le sucre glace dans un cul de poule et y rouler les boules en le pressant fermement pour bien les enrober. Les disposer sur les plaques de cuisson en les espaçant de 2 à 3cm puis les aplatir pour obtenir des disques de 1cm d'épaisseur. Enfournier 10 min puis à la sortie du four laisser refroidir sur les plaques 10min avant de les transférer sur une grille. Attention idéalement ces cookies se dégustent tièdes pour en apprécier le moelleux et le fondant et au pire dans la journée.

La conservation : les boules de pâte crue se conservent 2 jours au réfrigérateur et 3 mois au congélateur. Si vous les cuisez directement à la sortie du congélateur rallonger la cuisson d'une bonne minute.

La recette des cookies kasha pécan pépites de chocolat

Pour une trentaine de cookies : 90g de muscovado clair, 65g de sucre golden ou golden semoule, 115g de beurre pommade, 1 gros œuf + un gros jaune, 1cc 1/2 d'extrait de vanille, 140g de farine T55 ou 65, 35g de kasha, 1/2cc de bicarbonate ou à défaut de levure chimique, 1/2cc de fleur de sel, 200g de pépites de chocolat, 100g de noix de pécan torréfiées et grossièrement hachées.

Préchauffer le four à 150° et torréfier les noix de pécan 5min environ, les laisser refroidir. Dans la cuve du robot équipé du fouet plat crémer le beurre pommade et les sucres. Quand le mélange est bien lisse ajouter l'œuf, le jaune d'œuf et la vanille. Tamiser les poudres, ajouter la fleur de sel puis les mettre dans la cuve. Quand tout est bien amalgamé incorporer rapidement le kasha, les pépites de chocolat et les noix de pécan grossièrement hachées. Laisser reposer la pâte quelques heures au réfrigérateur. Former ensuite des boules de 3/4cm et les déposer bien espacées sur les plaques de cuisson recouvertes de papier siliconé. Préchauffer le four à 180° chaleur tournante. Enfourner 12 à 14 min environ en vérifiant la cuisson, les cookies doivent être légèrement dorés et encore mous au milieu. Dès la sortie du four faire glisser les feuilles de cuisson avec les cookies sur un marbre ou un plan de travail pour stopper la cuisson. Laisser refroidir.

La conservation : contrairement à la recette précédente, ces cookies se conservent 4 jours dans une boîte hermétique et la pâte crue peut être congelée et conservée 2 mois.