



Cookies tout cacahuètes

Pour environ 24 cookies : 225g de **beurre de cacahuète bio***, 100g de beurre salé, 100g de cassonade, 50g de sucre semoule, 1 gros oeuf, 200g de farine T55, 2g de levure chimique, 100g de cacahuètes + 25g pour le décor.

Crémer au fouet à main ou au robot avec le fouet plat les beurres, les sucres et l'oeuf pour obtenir un mélange bien lisse. Ajouter la farine tamisée avec la levure. Ne pas travailler la pâte et dès qu'elle s'amalgame incorporer 100g de cacahuètes puis arrêter de mélanger. Façonner des boulettes de pâte d'environ 35g, les aplatir sur une plaque recouverte de papier cuisson avec le dos d'une fourchette mouillée en laissant les traces des dents. Cuire 15 min dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante. Dès la sortie du four poser les cacahuètes restantes sur les cookies encore mous.



Cookies chocolat triple noisette

100g de beurre salé, 1 œuf, 50g de cassonade, 50g de sucre blanc, 30g de purée de noisettes bio, 125g de farine T65, 5g de levure chimique, 50g de poudre de noisettes, 120g de grosses pépites de chocolat au lait + 20g pour le décor, 40g de noisettes torréfiées et grossièrement concassées + 10g pour le décor.

Crémer au fouet plat le beurre pommade, les sucres, la purée de noisettes puis l'œuf. Quand le mélange est homogène ajouter la farine tamisée avec la levure et la poudre de noisette. Incorporer enfin les

noisettes et le chocolat. Former de boules de la taille qui vous convient, 10 de 60g ou 20 de 30g, les déposer en quinconce sur la plaque recouverte de papier cuisson puis les laisser durcir une heure au réfrigérateur. Cuire environ 14min dans le four préchauffé à 180° chaleur tournante. Quand les cookies sont encore mous ajouter quelques petites de chocolat et quelques brisures de noisettes sur chaque cookie et repasser au four 1min.



Cookies polenta de la boulangerie Boulom

80g de noix de pécan, 120g de beurre, 40 de muscovado, 40g de cassonade, 80g de sucre semoule, 210 de farine, 4g de levure chimique, 50g d'œuf, 130g de Jivara, 130g de Caraïbes, 100/150g de polenta pour l'enrobage, QS de fleur de sel.

Préchauffer le four à 170° chaleur tournante. Torrifier les noix de pécan 8 min. Au fouet plat dans la cuve du robot crémer le beurre avec les 3 sucres, ajouter 1/3 de la farine tamisée avec la levure, 1/3 de l'œuf légèrement battu, bien corner les bords du bol et recommencer jusqu'à l'incorporations complète des poudres et des liquides. Ajouter les noix de pécan et les chocolats hachés et stopper le robot aussitôt que tout est incorporé. Façonner deux boudins de pâte, les mettre au frais (ou au congélateur si vous ne les utilisez pas tous). Détailler des rondelles d'un bon cm. Mettre la polenta dans un grand cul de poule et appuyer chaque cookie dedans sur les deux faces. Parsemer d'un peu de fleur de sel et enfourner 12 à 14min.

@la cuisine de Mercotte

www.mercotte.fr