



LE COOKIE GEANT DE FRANÇOIS PERRET



L'appareil : 110g de beurre très pommade, 70g de cassonade, 70g de muscovado, 1 petit œuf, 60g de pâte de noisette, 170 de farine T55, 1g de sel, 5g de levure chimique. **La garniture** : 110g de chocolat noir, 40g de noisettes piémont si possible.

Dans un saladier ou dans la cuve du robot équipé du fouet plat mélanger intimement le beurre bien pommade et les sucres, ajouter la pâte de noisette. Quand le mélange est lisse ajouter le tiers de la farine, bien l'incorporer puis ajouter l'œuf. Lisser le mélange et ajouter le reste de la farine tamisée avec la levure et le sel. Mettre la pâte dans **une** poche sans douille puis pocher en colimaçon l'appareil dans les cercles à tarte non beurrés à hauteur d'un tiers des cercles. Égaliser le dessus des cookies avec une petite spatule coudée. Couper grossièrement le chocolat en morceaux, les répartir sur les cookies, faire de même avec les noisettes coupées en deux. Cuire environ 15 min dans le four préchauffé à 170° chaleur tournante. Laisser refroidir avant de décercler avec précaution. Déguster.

@la cuisine de Mercotte

www.mercotte.fr