

COOKIES AUX 2 CHOCOLATS ET NOIX DE MACADAMIA CAMELISEES



Facile

Préparation: 10 mn si les fruits secs sont déjà caramélisés

Cuisson: 8-10 mn selon grosseur

Repos de la pâte: environ 2 heures

Pour 10 gros cookies:

60 g de noix de macadamia caramélisées (recette en fin de page)

135 g de beurre mou

110 g de sucre vergeoise

2 petits oeufs entiers

1/2 gousse de vanille

1 pincée de fleur de sel

220 g de farine type 55

1 à g de farine complète

1 pincée de levure chimique (1 g)

65 g de pastilles de chocolat noir

65 g de pastilles de chocolat au lait

Dans la cuve du robot, à petite vitesse, travailler le beurre et le sucre. Ajouter les oeufs un à un, mélanger avant d'incorporer les graines de la demi-gousse de vanille, la fleur de sel, la levure et les deux farines.

Continuer à mélanger puis ajouter les noix caramélisées concassées (ou non) puis les pastilles (ou morceaux) des chocolats noirs et lait.

Abaisser la pâte à 3 ou 4 cm, l'envelopper dans un film alimentaire et mettre au froid deux heures environ.

Préchauffer le four à 180°.

Détailler la pâte à la taille souhaitée en formant des boules entre les paumes des mains légèrement farinées. Poser les boules sur une plaque garnie d'un tapis de silicone ou d'un papier sulfurisé en les aplatissant un peu sur le dessus et en les espaçant bien (la pâte s'étale à la cuisson).

Glisser dans le four de 8 à 12 minutes selon la taille.