

Cookies choco-noisette super moelleux

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 280g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 150g de sucre noir (muscovado)
- 110g de sucre roux
- 1 cuillère à café de poudre de vanille
- 2 œufs (moyen-gros)
- 230g de chocolat (j'ai mélangé du chocolat noir à 70% de cacao et du chocolat caramel de Nestlé)
- 100g de noisette

Préparation

1. A part pour cette étape, ces cookies se font très facilement et très rapidement !
2. Faites fondre le beurre jusqu'à ce qu'il soit noisette, puis attendez qu'il refroidisse complètement et qu'il ne soit plus liquide, il doit être crémeux (vous pouvez bien sûr le mettre au réfrigérateur pour accélérer le refroidissement) pour la suite de la recette.
3. Pendant le refroidissement du beurre, vous pouvez torréfier vos noisettes, elles n'en auront que plus de goût.
4. Préchauffez le four à 150°C, puis placez les noisettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
5. Enfournez pour une quinzaine de minutes (la peau des noisettes doit commencer à s'effriter).
6. Laissez les noisettes refroidir, puis les frotter les unes contre les autres pour retirer la peau.
7. Ensuite, si vous utilisez une tablette de chocolat et pas des pépites (ce que je fais, cela permet d'avoir des morceaux de chocolats plus gros), vous pouvez concasser le chocolat et les noisettes jusqu'à avoir des morceaux de la taille désirée.
8. Quand le beurre a durci à nouveau, vous pouvez commencer le reste de la recette.
9. Préchauffer le four à 190°C.
10. Mélangez les sucres et la vanille.
11. Ajoutez ensuite le beurre et mélangez jusqu'à avoir un mélange bien crémeux et homogène.
12. Incorporez ensuite les œufs un par un, puis ajoutez la farine, la levure et le sel.
13. Terminez en ajoutant le chocolat et les noisettes.
14. Formez alors des petites boules et mettez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
15. Faites cuire vos cookies pendant une dizaine de minutes (ils doivent être bien dorés mais encore mous lorsque vous les sortez du four) puis laissez-les refroidir avant de les retirer de la plaque de cuisson (ils finiront de cuire et de durcir un peu pendant le refroidissement, ils risqueraient de se casser si vous les retirez de la plaque immédiatement après la sortie du four).
16. Vos cookies sont prêts !