

Cookies noisette, chocolat au lait & fruit de la passion (inspiration Cédric Grolet)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 10g de lait entier
- 70g de purée de fruit de la passion
- 80 g de glucose
- 60 g de sucre semoule
- 30g de beurre
- 35g de pâte de noisette
- 100g de sucre semoule
- 60g de sucre muscovado
- 2g de fleur de sel
- 1 œuf moyen (50g)
- 185g de farine T55
- 4g de bicarbonate de soude
- 100g de chocolat au lait Jivara 40% de Valrhona (ou un autre chocolat au lait, mais pour ne pas avoir un résultat trop sucré je vous conseille d'utiliser un chocolat à 40% minimum)
- 35g de sucre semoule
- 100 g de noisettes
- 30g d'eau
- 150g de noisettes
- 2 g de fleur de sel
- 30g de chocolat au lait Jivara de Valrhona

Préparation

1. Il y a quelques semaines, j'ai participé au défi du mois de l'Académie du goût ; pour celles et ceux qui ne connaîtraient pas, il s'agit d'un site répertoriant des centaines de recettes salées et sucrées de grands chefs.
2. Le mois dernier, ils proposaient un concours pour tenter de remporter le livre Fruits de Cédric Grolet ; il fallait leur proposer une recette de cookies en se basant sur les cookies cacahuète du chef pâtissier du Meurice, et mes cookies noisette, Jivara et passion sont arrivés dans les 3 premiers.
3. Portez à ébullition la crème, la purée de fruit de la passion et de glucose.
4. Préparez un caramel avec le sucre et les de glucose restant.
5. Une fois que le caramel a une jolie couleur ambrée, déglacez-le avec le mélange précédant.
6. Faites cuire le caramel pendant quelques minutes (jusqu'à atteindre 110°C), puis arrêtez la cuisson.
7. Une fois à 70°C, mélangez le caramel avec le beurre et mixer avec un mixeur plongeant pour avoir un caramel bien homogène.
8. Laissez le caramel refroidir pendant 2 à 3h.
9. Commencez par préparer le beurre noisette ; une fois fondu et filtré, mettez-le au frais jusqu'à ce qu'il soit solide à nouveau.
10. Ensuite, mélangez le beurre avec la pâte de noisettes, les sucres et la fleur de sel.
11. Incorporez ensuite l'œuf.
12. A part, mélangez la farine et le bicarbonate de soude, puis ajoutez-les à la préparation précédente.
13. Hachez grossièrement le chocolat pour avoir des pépites, puis incorporez-les à la pâte à cookies.
14. Formez des boules de environ, puis laissez-les reposer au réfrigérateur pendant 1h.
15. Préparez un sirop avec l'eau et le sucre en les portant à 110°C.

16. Torréfiez les noisettes en les mettant au four sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ; faites-les cuire une dizaine de minutes à 170°C.
17. Ensuite, versez les noisettes dans le sirop de sucre, le mélange va sabler puis caraméliser.
18. Quand les noisettes sont bien caramélisées, débarrassez-les sur une feuille de papier sulfurisé et laissez-les refroidir.
19. Une fois refroidies, concassez les noisettes pour obtenir des éclats de différentes tailles.
20. Grolet ici <http://www.iletaitungateau.com>.
21. iletaitungateau.
22. Préchauffez le four à 165°C.
23. Ecrasez un peu les boules de pâtes en les plaçant sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et déposez dessus des éclats de noisettes caramélisées (en gardant quelques éclats pour la fin de cuisson) et des pépites de chocolat.
24. Faites cuire les cookies pendant 5 minutes, puis sortez-les du four et pochez sur chaque cookie 3 points de praliné.
25. Enfournez à nouveau pour 2 minutes.
26. Sortez les cookies du four, pochez dessus 3 points de caramel passion.
27. Quand les cookies ont refroidi, ajoutez à nouveau des petits points de praliné, des éclats de noisettes caramélisées et enfin quelques pépins de fruits de la passion frais.
28. Et voilà, vos cookies sont prêts !
29. ;-) Appétissants, non ?