

Cookies chocolat, noisette & caramel beurre salé (inspiration Cédric Grolet)

Catégorie : Biscuits & cookies

Ingrédients

- 75g de lait
- 230g de glucose
- 130g de sucre
- 4g de fleur de sel
- 105g de beurre demi-sel
- 105g de pâte de noisette
- 260g de sucre semoule
- 210g de sucre muscovado
- 6g de sel
- 3 œufs (environ 150g)
- 555g de farine T45
- 12g de bicarbonate de soude
- 120g de chocolat noir
- 40g de sucre
- 120g de noisettes

Préparation

1. Et oui, encore des cookies !
2. Mais ce qui est top avec les cookies, c'est qu'on met tout (ou presque) ce qu'on veut dedans, donc voilà une nouvelle version, à nouveau inspirée de la recette de Cédric Grolet (la recette de la pâte à cookies est presque la même que celle de ses cookies cacahuètes), mais cette fois-ci les cookies sont à la noisette (pâte et éclats de noisettes caramélisées), au chocolat noir et après la cuisson j'ai rajouté du caramel beurre salé dessus.
3. Faites chauffer le lait, la crème, de glucose et la fleur de sel.
4. Préparez un caramel avec le sucre et le reste de glucose (il faut atteindre la température environ de 185°C), puis déglacez le caramel avec la crème chaude.
5. Surtout, versez la crème petit à petit en fouettant bien et en faisant attention aux éclaboussures !
6. Laissez cuire quelques minutes en remuant, le caramel doit un peu épaissir (température de 105-110°C).
7. Filtrez le caramel obtenu, puis quand il est à la température de 70°C, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mixez à l'aide d'un mixeur plongeant.
8. Réservez au réfrigérateur environ 3h avant le montage.
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. Cuisson : de chocolat noir en pépites ou concassé Préchauffez le four à 165°C.
21. Ecrasez une 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.
22. Faites cuire les cookies pendant 8 minutes.
23. Sortez les cookies du four, pochez dessus un peu de caramel beurre salé.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com