

Cookie Brown (Carl Marletti)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 30g de beurre
- 50g de cassonade
- 17g de sucre semoule
- 2 gousses de vanille (j'ai mis une cuillère à café d'arôme vanille à la place)
- 1,3g de levure chimique
- 68g de farine
- 12g d'œuf
- 9g de cacao en poudre
- 12g de pépites de chocolat
- 12g de noisettes caramélisées (j'ai utilisé des noisettes torréfiées mais non caramélisées)
- 200g d'œufs
- 150g de sucre
- 100g de farine
- 200g de chocolat Extra Bitter (j'ai utilisé du Guanaja de Valrhona)
- 200g de beurre

Préparation

1. A nouveau une recette bien chocolatée, mais après tout c'est de saison !
2. En quelques minutes les deux pâtes sont prêtes et si vous êtes vraiment pressés, vous pouvez même éviter le passage de la pâte à cookie au congélateur et disposer directement des morceaux de pâte sur les brownies, comme j'ai fait sur la grande version de ce cookie brown !
3. Ajoutez les œufs, la vanille, puis les pépites de chocolats et les noisettes concassées.
4. Formez un boudin de 6cm de diamètre, et mettez-le au congélateur pendant 15 minutes.
5. Mélangez les œufs et le sucre avec un fouet, puis ajoutez la farine.
6. Faites fondre le chocolat avec le beurre au micro-onde ou au bain-marie.
7. Incorporez-les au mélange précédent.
8. Beurrez et sucrez des moules à tartelettes et garnissez-les aux 3/4 de pâte à brownie.
9. Réservez.
10. La cuisson : Coupez le boudin de pâte à cookie en tranches de 1cm d'épaisseur.
11. Découpez chaque rondelle en 4, puis déposez 4 morceaux de cookie sur chaque cercle garni de pâte à brownie.
12. Enfournez dans le four préchauffé à 170°C pendant 15 à 20 minutes, puis laissez refroidir quelques minutes avant de décercler et de vous régaler !