

Cookie-pizza façon Cédric Grolet (chocolats & fruits secs)

Ingrédients

- 140g de beurre
- 65g de sucre muscovado
- 70g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 240g de farine
- 3g de levure chimique

Préparation

1. : de beurre de sucre muscovado de sucre cassonade 1 œuf de farine de levure chimique Pour la garniture : des pépites de chocolat diverses, de la pâte à tartiner choco-noisette, de la pâte à tartiner au spéculos, des pistaches, des noix de pécan, des framboises, des spéculos, de la noix de coco, des noisettes, des spéculos... tout ce qui vous fait plaisir !
2. Recette : Mélangez le beurre pommade avec les deux sucres.
3. Ajoutez l'œuf.
4. Incorporez ensuite la farine et la levure.
5. Etalez la pâte dans un cercle beurré de 22cm de diamètre.
6. Faites précuire la pâte dans le four préchauffé à 180°C pendant 10 à 15 minutes (à ajuster si vous préférez les cookies plus ou moins croustillants).
7. Pendant ce temps, préparez vos garnitures.
8. Quand le cookie commence à être doré, sortez-le du four, enlevez le cercle.
9. Détaillez vos parts de cookie (j'ai coupé le mien en 6 parts) et ajoutez les garnitures : chocolats et fruits secs (enfoncez bien les morceaux de chocolat dans la pâte).
10. Remettez au four pour 3-4 minutes, pour que le chocolat fonde et que le cookie finisse de cuire.
11. Ensuite, laissez tiédir et ajoutez les autres garnitures : pâtes à tartiner, caramel... Et régalez-vous !