

COOKIES TRIPLE CHOCOLAT AU SARRASIN



Par

Nigella Lawson

INGRÉDIENTS :

- 125 g de chocolat noir pâtissier à 70% minimum
- 150 g de pépites de chocolat noir
- 125 g de farine de sarrasin
- 25 g de cacao amer
- 1/2 cuil. à café de sel
- 1/2 cuil. à café de bicarbonate de sodium
- 60 g de beurre mou
- 125 g de cassonade
- 1 cuil. à café d'extrait de vanille
- 2 gros œufs


RECETTE :


Notez cette recette !

Pour 25 cookies

1. Placez les pépites de chocolat dans un récipient plat au réfrigérateur le temps de préparer la pâte. Préchauffez le four à 180°C.
2. Cassez le chocolat pâtissier dans un bol et faites-le fondre au micro-ondes ou au bain-marie.
3. Dans un autre bol, mélangez tous les ingrédients secs excepté la cassonade.
4. Par ailleurs, fouettez au batteur le beurre avec la cassonade et l'extrait de vanille jusqu'à obtenir une crème, avec une maryse, récupérez bien le tout et transférez dans le bol de chocolat fondu. Fouettez bien puis incorporez les œufs un par un tout en fouettant bien. Versez dans le mélange sec et amalgamez bien le tout. Ajoutez les pépites de chocolat bien froides et mélangez délicatement à la spatule.
5. Prélevez des cuillères à soupe bombées de pâte et déposez-les sur une plaque à four chemisée de papier cuisson en les espaçant de 6 cm. Placez la pâte restante au réfrigérateur.

PRÉPARATION :

 30 minutes

 10 minutes

 Facile

6. Enfournez la plaque pour 9-10 min. La pâte doit être juste prise sur les bords et le centre doit sembler encore cru. A la sortie du four, transférez la feuille de papier cuisson avec les cookies sur une grille et laissez-les refroidir pendant au moins 10 min. Remplacez une feuille de cuisson sur la plaque et procédez de la même façon que précédemment avec le reste de pâte.

+ La pâte peut-être réalisée à l'avance et entreposée au réfrigérateur pendant 3 jours. Si elle est trop ferme, laissez-la à température ambiante pendant 20 min avant de vous en servir.