# Cookies gourmand cœur coulant caramel beurre salé

écrit par Karim

Pour cette version doublement gourmande du cookies, je n'ai pas changé grand chose par rapport à la recette originale de mes cookies. J'associe toujours plusieurs parfums de chocolat. Le chocolat blanc pour sa douceur, le chocolat noir parce que c'est un trésor de bienfaits pour la santé et le chocolat au lait pour son côté gourmand. Cette fois-ci, j'ai ajouté un mélange de fruits secs et naturellement préservé les noisettes torréfiées pour leur croquant et leur délicieux parfum.

Le secret de la touche gourmande se cache à l'intérieur, ce n'est ni plus ni moins que du caramel beurre salé. Je viens déposer une cuillère de caramel entre deux disques de pâtes à cookies. C'est d'ailleurs pour cette raison que j'utilise des emporte-pièces. L'objectif est, d'une part, de ne pas laisser le caramel s'échapper

et d’autre part de limiter l’exposition du cookies lors de la cuisson.

En d’autres termes, je cherchais à créer un cookies épais, généreux sublimer d’un cœur coulant caramel à partager lors d’un goûter ou après une séance de sport.

Il faut compter environ 25 minutes de préparation, 20 minutes de cuisson et 1 heure de pause au frais pour réaliser ces délicieux biscuits.

**Ustensiles nécessaires pour cette recette :**
→ 1 fouet
→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 petit bol pâtissier
→ Plaque de pâtisserie perforée
→ 9 emporte-pièces 8cm
→ 1 grand couteau tranchant

**Ingrédients pour 9 cookies :**
→ 140 g de beurre tendre (température ambiante)
→ 1 œuf moyen à température ambiante
→ 220 g de farine tamisée
→ 5 g de levure chimique tamisée
→ 120 g de vergeoise blonde vanillé
→ 80 g de chocolat noir
→ 80 g de chocolat blanc
→ 80 g de chocolat au lait
→ 80 g de noisettes torréfiées
→ 80 g d’un assortiments de fruits à coques (noix, noix de pécan et noix du Brésil)
→ QS de caramel beurre salé

**Ingrédients pour le caramel beurre salé :**
→ 200 g de sucre
→ 50 g d’eau (5cl)
→ 100 g de crème liquide entière (10cl)
→ 75 g de beurre salé (cristaux de sel)

**Étapes de préparation :**
Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Commencer par torréfier **les noisettes** (80g). Profitez-en pour faire la totalité du

paquet. 20 minutes au four à 160°C. Surveiller la cuisson, il ne faut pas les bruler.

Entre-temps, préparer **le caramel beurre salé**.
Je vous renvoi vers la recette de la babka caramel à la vanille et noix.
J'ai utilisé ce qui me restait de la fois dernière. j'ai donc gagné un peu de temps .
Cela dit, la préparation est simple et rapide.

Dans un bol pâtissier, tamiser **la farine** (220 g) et **la levure chimique** (5 g).
Ajouter **le beurre** (140 g) coupé en parcelles (e*n tamisant la farine, vous l'aérez, vos préparations seront plus légères et moelleuses*).

Dans un petit bol pâtissier, fouetter **l'œuf** avec **la vergeoise blonde vanillée** (120 g). Le mélange doit être liquide, épais et collant. Réserver.
J'ai ajouté de la poudre de vanille.

Dans un autre bol pâtissier, peser **les 3 chocolats** (3 x 80 g), **les noisettes torréfiées** (80 g) et **le mélange de fruits à coques** (80 g).

Faire un puits, verser la préparation **sucre/œuf** puis **le mélange de chocolats et fruits à coques**.

Amalgamer à la main. Dès que vous obtenez une boule consistante et légèrement collante, arrêter. J’utilise un gant, c’est clairement plus pratique et ça colle beaucoup moins.

Façonner un gros boudin.

Couvrir le bol de film alimentaire et le mettre au frais pendant 1 heure.
Après 1 heure de pause au frais, préchauffer le four à **170°C** chaleur tournante.
Sortir le boudin de pâte à cookies du frigo.
Poser une feuille de cuisson sur une plaque à pâtisserie perforée, déposer les emporte-pièces.
Découper des tranches, moins d'1 centimètre, et façonner-les pour qu'elles puissent entrer dans l'emporte-pièce. L'esthétique n'est pas un point important à prendre en compte. Lors de la cuisson, vous obtiendrez de joli cookies.
je vous recommande de prendre un gros couteau tranchant.

-
-

-
-

Déposer une cuillère généreuse de caramel beurre salé sur chaque disque de cookies.

Faire de nouveau des tranches de cookies et déposez-les par dessus.

-
-

-

Enfourner pour 18 minutes tout en surveillant la cuisson. Laisser refroidir 10 minutes avant de les manipuler. Ils sont encore mous, pas de panique, c’est normal.
Si les cookies collent aux parois, utiliser un couteau fin pour les détacher.

**Une règle d’or à respecter** : il faut que les cookies soient bien froids avant la mise en conservation, sinon c’est la catastrophe assurée. L’humidité va prendre le dessus.

**Informations utiles :**

→ Si vous ne disposez pas de chocolats de couverture professionnelle, vous pouvez sans problème réaliser vos propres chunks de chocolat.

→ Vous avez le choix sur le sucre à utiliser pour cette recette : soit de la vergeoise blonde ou brune (c'est un sucre à consistance moelleuse, colorée et parfumée par les cuissons successives) soit du sucre semoule blanc ou encore de la cassonade. J'ai très longtemps utilisé de la vergeoise blonde, je trouve que les cookies sont encore plus sableux. En revanche, ils colorent un peu plus à la cuisson. Faites quelques essais et choisissez celui qui vous convient le mieux.

→ Vous pourriez ne pas sabler la pâte et mélanger le tout en commençant par battre le beurre avec le sucre jusqu'à obtention d'une pâte mousseuse puis ajouter l'œuf entier et la vanille, mais en sablant votre préparation, vous obtiendrez un ressenti plus agréable en bouche. Par contre, les cookies seront plus friables.

→ Si vous voulez combiner la farine à d'autres ingrédients secs, comme de la levure ou du cacao en poudre, placez simplement tous les ingrédients dans le tamis et tamisez normalement.

→ Vous pouvez également choisir de mélanger le beurre et la farine au robot. Je l'ai déjà testé et personnellement je n'aime pas trop. Vous vous retrouvez avec des paquets de pâte amalgamée. Toutefois, si vous choisissez de le faire au robot ne dépassez pas la vitesse 1.
→ Si vous en faites beaucoup, une fois vos cookies refroidis, la congélation est de loin la meilleur méthode. Essayez le passage au grille-pain sans décongélation au préalable, c'est une tuerie.
→ Vous pouvez préparer des cookies à l'avance et les congeler sans les cuirent. Ajouter 1 à 2 minutes lors de la cuisson.
→ Si vous êtes pressés, mettez tout de même votre pâte un minimum de temps au congélateur. Si vous ne le faites, vous aurez du mal à façonnez vos disques.
→ Vous pouvez préparer la pâte la veille et les cuirent le lendemain.
→ Vous pouvez choisir une cuisson plus longue (+/- 1 à 2 minutes de plus), vos cookies seront moins sableux mais plus croquants.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …