Gâteau façon cookie géant

écrit par Karim

Pour une fois, je n’ai ni ouvert un magazine ni mon ordinateur pour concevoir cette recette. Cette fois-ci, j’ai juste eu envie de faire un cookie format géant sans entrevoir le résultat final. Le but étant d’innover tout en préservant le traditionnel cookie. Ce n’était d’ailleurs, au départ, aucunement pour être publié mais juste pour partager en famille au goûter.

Il faut dire que je n’ai pas pris beaucoup de risques, j’ai rejoué à la lettre ma recette de cookies et adapté les ingrédients pour le rendre encore plus généreux

et gourmand. Je n'avais que deux défis à relever, le premier était de maintenir une cuisson courte pour ne pas avoir un gâteau sec et le second une épaisseur suffisante pour préserver au maximum le croquant extérieur et le côté sableux au cœur. Vous l'aurez compris, je cherchais à faire un gâteau généreux et addictif.

Pour ce gâteau, j'ai choisi de prendre du chocolat au lait lacté caramel pour apporter un vrai goût de caramel gourmand et des noisettes du Piémont torréfiées.

Il faut compter environ 15 minutes de préparation et 20 minutes de cuisson pour réaliser ce gâteau addictif.

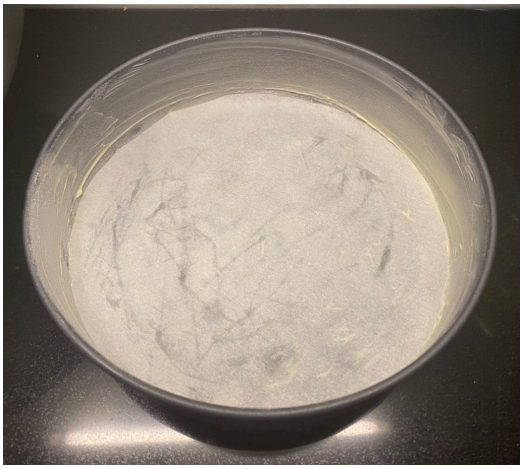
Ustensiles nécessaires pour cette recette :
→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 moule à manqué de 20 cm
Ingrédients :
→ 160g de beurre mou
→ 1 œuf + 1 jaune
→ 250g de farine tamisée
→ 5g de levure chimique
→ 100g de vergeoise blonde vanillée
→ 40g de pâte à tartiner (maison c'est mieux)
→ 120g de chocolat blanc
→ 160g de chocolat au lait lacté caramel
→ 130g de noisettes torréfiées (Piémont c'est le top)

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

Commencer par torréfier **les noisettes** (130g).
Enfourner 20 minutes à **160°C**.

Laisser le four allumé et augmenter la température à 210°C.

Chemiser un moule à manqué de 20 cm et réserver au frais. Ajouter une feuille de papier cuisson dans le fond pour aider lors du démoulage. C'est très pratique.



Tamiser **la farine** (250g) dans le gros bol de pâtissier puis ajouter **la levure chimique** (5g) et **le beurre** (160g) coupé en parcelles (e*n tamisant la farine, vous l'aérez, vos préparations seront plus légères et moelleuses*).

Commencer à sabler, c'est-à-dire prendre du bout des doigts la farine et le beurre que l'on frotte entre ses doigts et ses paumes jusqu'à l'obtention d'une préparation ayant la texture du sable.
Le geste est identique à celui que vous feriez pour préparer un crumble ou une pâte sablée.

Dans un petit cul de poule, battre **les œufs** au fouet puis verser **la vergeoise blonde vanillée** (100g) et **la pâte à tartiner** (40g).
Le mélange obtenu doit être liquide, épais et collant. Réserver.

Ajouter **les pépites de chocolat au lait lacté caramel** (160g), **les pépites de chocolat blanc** (120g) et **les noisettes torréfiées** (130g).
Mélanger le tout à la main.

Faire un puits, verser la préparation sucre/œuf puis amalgamer à la main. Dès que vous obtenez une préparation consistante et légèrement collante, arrêter. Pour racler les bords, j’utilise une maryse.

-

-

Transvaser aussitôt la préparation dans le moule à manqué. Ne cherchez surtout pas à lisser le dessus.

Enfourner pour 6 minutes à **210°C** puis baisser la température à **170°C** et continuer la cuisson pendant 14 minutes tout en surveillant la cuisson.

A la sortie du four, le gâteau est très fragile, laisser-le refroidir au moins 20 minutes avant de le démouler.
Pour ma part, je le retourne sur une planche à découper, je retire la feuille de papier cuisson puis le transfère dans un plat.

-

-

Informations utiles :

→ Si vous ne disposez pas de chocolats de couverture professionnelle, vous pouvez sans problème réaliser vos propres chunks de chocolat.
→ Vous pouvez également choisir de mélanger le beurre et la farine au robot. Je l'ai déjà testé pour des cookies 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.
→ Je pense que vous pouvez le préparer à l'avance et le mettre au frais. Il faudra certainement augmenter le temps de cuisson.
→ Pour la conservation, vous pouvez l'envelopper dans une feuille de papier sulfurisé et le mettre dans une boîte hermétique.

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