

Le cookie qui brave l'interdit

écrit par Karim

Il y a des saveurs qu'on retrouve partout. Et puis, il y a celles qu'on ne devrait pas avoir... Des produits rares, inaccessibles, presque censurés.

Dans l'ombre des grands industriels, une pâte à tartiner est née en Algérie. Une pâte si intense, si gourmande, qu'elle a conquis les amateurs de chocolat et fait frémir les plus grands noms.

J'ai simplement voulu jouer sur l'idée du plaisir censuré en introduisant un ingrédient interdit en Europe mais disponible sur Internet à un prix exorbitant. Je ne suis pas un fan des pâtes à tartiner mais l'idée de remplacer le sucre par une alternative plus intense me paraissait intéressant gustativement.

Avec ce branding, je tente de créer une tension entre désir et interdiction, ce qui donne encore plus envie de le goûter ☐ .

Pour le reste, on ne change pas une équipe qui gagne. La base de préparation d'un cookie reste identique, on joue simplement avec les ingrédients pour apporter une intensité différente en bouche.

Il faut compter environ **15 minutes** de préparation, **15 minutes** de cuisson et **1 heure de pause** au frais pour réaliser ces merveilleux petits biscuits.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 fouet
- 1 grand bol pâtissier
- 2 petits bols pâtissier
- Film étirable alimentaire
- Plaque de pâtisserie perforée

Ingrédients pour 12 cookies standards :

- 140 g de beurre mou (température ambiante)
- 1 œuf moyen à température ambiante
- 220 g de farine tamisée
- 30 g de poudre de noisettes
- 2 pincées de sel de Guérande
- 5 g de levure chimique
- 50 g de pâte à tartiner (celle que vous aimez)

- 50 g de caramel beurre salé (maison bien sûr)
- 50 g de pâte à tartiner El Mordjene
- 80 g de chocolat noir
- 80 g de chocolat blanc
- 80 g de chocolat au lait
- 80 g de noisettes torréfiées
- QS d'éclats de noix du Brésil
- QS de pâte à tartine El Mordjene

Étapes de préparation :

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

Commencer par torréfier **les noisettes** (80 g). Les faire revenir **10 minutes** dans une poêle à feu très doux en remuant régulièrement, puis réserver à plat dans une assiette.

Tamiser **la farine** (220 g) dans le gros bol de pâtissier puis ajouter **la poudre de noisettes** (30 g), **la levure chimique** (5g) et **le beurre** (140 g) coupé en parcelles.



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. Il faut être énergique et réaliser le geste rapidement. Le geste est identique à celui que vous feriez pour préparer un crumble ou une pâte sablée. Si vous ne voulez pas y passer 10 minutes, prenez un beurre bien mou mais pas pommade.

Pourquoi sabler ?

Pendant le sablage, la matière grasse enrobe la farine. Les grains de farine se trouvent ainsi isolés. Le gluten, se trouvant piégé dans ces particules farineuses,

est ainsi isolé et ne risque pas d'imbiber la pâte puis de devenir élastique, donnant ainsi du corps à la pâte.



Dans un petit bol de pâtissier, battre **l'œuf** au fouet puis verser **la pâte à tartiner** (50 g), **le caramel beurre salé** (50 g), **la pâte à tartiner El Mordjene** (35 g) et **les 2 pincées de sel de Guérande**. Le mélange doit être liquide, épais et collant. Réserver.





Dans un autre bol de pâtissier, peser **les 3 chocolats** (3 x 80 g) et **les noisettes torrifiées** (80 g). Faire un puits, verser puis amalgamer à la main. Dès que vous obtenez une boule consistante et légèrement collante, arrêter.





Couvrir le bol de film alimentaire et le mettre au frais pendant **1 heure**.

Préchauffer le four à **170°C** chaleur tournante.

Façonner ensuite vos cookies en créant des petites boules (50 grammes c'est bien, 70 c'est mieux et plus gourmand)) et les déposer sur le papier sulfurisé.

Respecter un espace suffisant.



Enfourner pour **10 minutes**.

Ressortir la plaque de cuisson et déposer quelques pépites de chocolat blanc et des éclats de noix du Brésil. Remettre au four pour **5 minutes**.



Important : Dès que les bords commencent à brunir, sortir les cookies et les laisser refroidir **10 minutes** avant de les manipuler.





Ajouter une cuillère à café de pâte à tartiner El Mordjene pour plus de gourmandise.







Lorsque les cookies sont prêts, **ils sont encore mous, pas de panique, c'est normal**. Les laisser refroidir, ils durciront à l'air libre. les ranger dans une boîte en aluminium, ils se conservent très bien et restent agréables en bouche pendant **48 heures**.

Une règle d'or à respecter : il faut que les biscuits soient bien froids avant la mise en conservation, sinon c'est la catastrophe assurée, et l'humidité va prendre le dessus. Dès la sortie du four, déposer vos gâteaux sur une grille de refroidissement pour qu'ils refroidissent et sèchent complètement.

Si vous faites une seconde fournée, le temps de cuisson doit être plus court car le four est bien chaud. Une fois de plus, surveillez la coloration des bords.

Informations utiles :

- Si vous ne disposez pas de chocolats de couverture professionnelle, vous pouvez sans problème réaliser vos propres chunks de chocolat.
- Si vous trouvez que les cookies ne s'aplatissent pas suffisamment, n'hésitez pas

à appuyer légèrement dessus lorsque vous les sortez après 10 minutes de cuisson.
→ Vous pourriez ne pas sabler la pâte et mélanger le tout en commençant par battre le beurre avec le sucre jusqu'à l'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 meilleure 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 cuire. Ajouter 1 à 2 minutes lors de la cuisson.

→ Vous pouvez choisir de faire des mini cookies, pour cela diminuez la quantité de préparation lorsque vous façonnez vos boules.

→ 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 façonner vos boules. Idéalement, laissez-les 2 heures au frais. Vous pouvez aussi les laisser toute la nuit au frais.

→ 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 ...