

Cookies ultra-moelleux aux trois chocolats

écrit par Karim



Après plusieurs essais, j'ai choisi d'associer plusieurs parfums de chocolat. Le chocolat blanc pour sa douceur, le chocolat noir parce que c'est un trésor de bienfaits pour la santé, le chocolat lacté caramel qui apporte une touche au lait tendre et généreux et enfin les noisettes torréfiées pour leur croquant et leur délicieux parfum.

Ce que j'apprécie avec ce petit biscuit (*il a presque 100 ans*) très calorique et généreux en bouche c'est que vous pouvez le dévorer tout de suite, vous pouvez le congeler sans aucune hésitation, vous pouvez le conserver quelques jours dans une boîte hermétique ou vous pouvez l'associer avec une crème au chocolat ou tout autre dessert qui exige du croquant.

Personnellement, j'en ai toujours au congélateur ☐ : quand je travaille à la maison, je me prépare un thé et un cookies que je glisse dans le grille pain et le tour est joué. Un cookies passé au grille pain quelques secondes c'est terrible, le chocolat fond merveilleusement et les bords sont croquants. Le plus dur est de quitter la cuisine au plus vite pour éviter d'en dévorer plusieurs (*je ne plaisante pas, c'est ce que je fais à chaque fois* ☐) .

Vous n'aurez plus d'excuses pour faire plaisir à vos petits bouts de choux pour le goûter (*je les entends déjà crier « Maman, ça sent trop bon c'est quoi ? »*). Dorénavant vous n'ouvrirez plus de paquet de cookies industriels sans goût (désolé mais je déteste tous ces produits) ou ne ferez plus de cookies à base de pâte à cookies prête à l'emploi.

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
- 1 cuillère à glace
- Film étirable alimentaire
- Plaque de pâtisserie perforée

Ingrédients pour 15 cookies standards ou 20 petits cookies :

- 140g de beurre mou (température ambiante ou 30 secondes au micro-ondes)
- 1 œuf moyen à température ambiante
- 220g de farine tamisée
- 1 gousse de vanille
- 5g de levure chimique
- 120g de vergeoise blonde ou sucre semoule
- 80g de chocolat noir
- 80g de chocolat blanc
- 80g de chocolat au lait lacté caramel
- 80g de noisettes torréfiées

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, ce n'est jamais perdu.

Les faire revenir **10 minutes** dans une poêle à feu très doux en remuant régulièrement, puis réserver à plat dans une assiette. Attendre qu'elles refroidissent et les mettre dans un pot à confiture ou un bocal à conserve.

Tamiser **la farine** (220g) dans le gros bol de pâtissier puis ajouter **la levure chimique** (5g) et **le beurre** (140g) coupé en parcelles (*en 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. 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 isolées. 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 vergeoise blonde (120g)** et **les grains de vanille**. Le mélange doit être liquide, épais et collant. Réserver.



Dans un autre bol de pâtissier, peser **les 3 chocolats** (3 x 80g) et **les noisettes torréfiées** (80g). Personnellement, j'utilise les pistoles de BARRY Callebaut (pour ceux que cela intéresse - <http://www.cacao-barry.com/fr-FR>).



Ajouter **les pépites de chocolat** et **les noisettes** puis mélanger le tout à la main.



Faire un puits, **verser la préparation sucre/œuf/vanille** 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 (pas trop large - 4 cm de diamètre c'est bien) et les déposer sur le papier sulfurisé. Pour ma part, j'utilise **une cuillère à glace**, ça marche vraiment bien et cela permet d'avoir des cookies de même taille.

Mettre **9 boules** sur la plaque de cuisson en respectant un espace suffisant. Si vous avez 2 plaques de pâtisserie, vous pouvez enfourner **les 2 plaques en même temps** (une au milieu et la seconde en bas du four) sinon, attendez la fin de la première fournée pour faire la seconde. Laisser refroidir quelques minutes la plaque de pâtisserie avant de coucher les derniers cookies.



Enfourner pour **15 minutes maximum** tout en surveillant la cuisson.

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

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.
- 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 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 ...