



Outrageous cookies de Martha Stewart



D'excellents cookies 100 % chocolat, d'après une recette de Martha Stewart, une des grandes prêtesses de la cuisine américaine connue pour ses émissions télévisées et quelques livres de recettes.

Ingrédients (pour une quinzaine de cookies environ) :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 150 g de farine
- 150 g de sucre roux
- 2 œufs
- 1/2 gousse de vanille
- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de chocolat en pépites (je prends du chocolat en tablette que je casse en pépites)
- 45 g de beurre demi-sel
- 1 pincée de levure chimique

Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Faire fondre le chocolat pâtissier (tablette de 200g) en dés : 2 min au micro-ondes avec deux cuil à soupe d'eau. Ajouter le beurre en dés et mélanger pour obtenir une pâte lisse et brillante. Fouetter le beurre et le sucre roux dans une jatte jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter les œufs un à un, puis la farine et la levure chimique et mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Fendre la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur. A l'aide de la pointe d'un couteau racler l'intérieur de la gousse pour récupérer les graines. Ajouter la vanille et le chocolat fondu dans la pâte, mélanger le tout.

Couper la tablette de 100g de chocolat noir en petits dés. Incorporer les dés de chocolat dans la pâte.

Prélever des boules de pâte de la grosseur d'une noix. Les disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé en les espaçant de 2-3 cm. Écraser chaque boule de pâte avec le dos d'une cuillère.

Enfourner et laisser cuire 10 à 15 min. Retirer ensuite les cookies de la plaque et les laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Le 08 Mai 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/05/08/24208990.html>