

Recette proposée par Gourmet Consultants

COOKIE GÉANT AUX CACAHUÈTES

Ingédients

- 130 g beurre doux
- 90 g beurre cacahuète
- 50 g sucre vergeoise
- 30 g sucre blanc
- 2 ml extrait vanille
- 1 œuf
- 180 g farine
- 4 g levure chimique
- 2 g sel fin
- 50 g cacahuètes grillées salées
- 110 g chocolat noir 70%

TOPPING :

- Beurre de cacahuète
- Pâte à tartiner chocolat cacahuète
- Cacahuètes grillées salées



Mo opératoire et montage



- Au batteur, crémiser le beurre pommade, le beurre de cacahuète et les sucres.
- Ajouter l'œuf et la vanille, puis augmenter la vitesse du batteur.
- Finir avec les matières sèches (farine, levure et sel).
- Hacher grossièrement le chocolat et la moitié des cacahuètes.
- Les incorporer à la pâte à cookies à la Maryse.
- Étaler la pâte à cookie dans un cercle de 20cm de diamètre. Ajouter le reste des cacahuètes.
- Placer au frigo 30 minutes.
- En parallèle, préchauffer le four à 170°C.
- Enfourner le cookie pendant 15 minutes.
- Une fois refroidis légèrement pocher le beurre de cacahuète ainsi que la pâte à tartiner. Parsemer de cacahuètes.

