

# Cookies cœur praliné craquant



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Cookies cœur praliné craquant

UNE RECETTE ORIGINALE DE *l'École Gourmet Valrhona*

Recette calculée pour 12 cookies de 140 g

Difficulté 🍪🍪🍪

**À préparer la veille :**  
Disques praliné

**À faire le jour même :**  
Pâte à cookies  
Cuisson

**Ustensiles à prévoir :**  
Batteur pâtissier  
Moule rond  
5 cm de diamètre

## DISQUES PRALINÉ

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de repos : 4 heures au congélateur

300 g **Praliné craquant**

Étaler de façon uniforme 25 g de praliné craquant dans un moule rond de 5 cm de diamètre.  
Laisser congeler à cœur.

## PÂTE À COOKIES

Temps de préparation : 15 minutes

285 g **Beurre**  
340 g **Cassonade**  
55 g **Œufs**  
6 g **Fleur de sel**  
400 g **Farine T55**  
200 g **Chocolat AZÉLIA 35%**  
100 g **Noisettes**  
100 g **Amandes**

À l'aide du robot muni de la feuille, hacher grossièrement le chocolat **AZÉLIA 35%** et les fruits secs.

Réserver.

Mettre le beurre en pommade, puis ajouter la cassonade. Ajouter l'œuf et mélanger, ajouter ensuite la fleur de sel et la farine.

Terminer par le chocolat et les fruits secs.

## MONTAGE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes à 170°C

Peser des boules de 120 g, puis diviser ces boules en 2. Aplatir légèrement les boules puis insérer au centre le disque de praliné congelé, recouvrir avec la deuxième partie de pâte à cookies, et bien sceller les bords. Déposer les cookies sur une plaque, puis cuire en cercle de 10,5 cm de largeur sur 2 cm de hauteur environ 15 minutes à 170°C four ventilé.

## Astuce de Chef

Vous pouvez utiliser un cercle à tarte afin d'avoir des cookies bien ronds.