

.....

COOKIES

AU CŒUR DE VANILLE



POUR 20 COOKIES

POUR LA PÂTE À COOKIE

Beurre demi-sel.....	120 g
Sucre blond.....	170 g
Sucre complet.....	60 g
Œuf.....	1
Farine.....	270 g
Poudre de cacao VALRHONA.....	30 g
Levure.....	1 cc rase
Bicarbonate de soude.....	1 cc rase
Pépites de chocolat noir VALRHONA.....	170 g

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE À LA VANILLE

Jaunes d'œufs.....	3
Lait.....	300 ml
Sucre.....	70 g
Maïzena.....	30 g
Vanille gousse Madagascar NOROHY.....	1 gousse



DRESSAGE & FINITION

Préparer la crème pâtissière : **faire chauffer** le lait et la gousse de vanille fendue et grattée dans une casserole. Dans un bol, **fouetter** rapidement les jaunes et le sucre.

Incorporer la maïzena.

Verser le lait chaud petit à petit, sans **cesser de mélanger**. **Reverser** le tout dans la casserole, et **laisser épaissir**, sans **cesser de remuer**. Au premier bouillon, verser immédiatement la crème dans un petit bol, et

laisser refroidir. **Filmer** au contact, et **réserver**.

Préchauffer le four à 180° C.

Mélanger le beurre et les sucres dans un saladier. Bien **fouetter** pour **obtenir** une texture crémeuse, puis **ajouter** l'œuf. **Fouetter** encore une minute pour **obtenir** un mélange aéré.

Incorporer la farine, le cacao, la levure et le chocolat. **Mélanger** le tout rapidement sans trop **travailler** la pâte.

Former et **déposer** des petites boules de pâte de 40-50g environ, les **creuser** pour **former** un puit. **Remplir** d'une cuillère à café de crème pâtissière, et bien **refermer**.

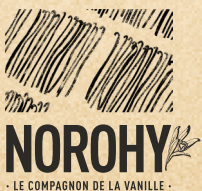
Déposer les cookies sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, les **aplatir** légèrement.

Enfourner 8 minutes max, même s'ils ne vous semblent pas totalement cuits : la cuisson continue sur la plaque, hors du four.

Sortir la plaque du four, **laisser refroidir** avant de **décoller** les cookies.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Agence **CRU**.