



# Le COOKIE GEANT

## PREPARATION

Préchauffer le four Th6 / 180°C chaleur tournante.

1 – Concasser le chocolat en petits éclats avec un couteau.

2 – Fouetter le beurre et le sucre pendant 30 secondes.

3 – Ajouter l'oeuf entier et continuer à fouetter pendant 1 mn : on obtient un mélange homogène.

4 – Ensuite incorporer en même temps : la farine, la levure, 2 c. à soupe de pralin et le chocolat en mélangeant avec une cuillère sans trop travailler la pâte.

5 – Beurrer généreusement le moule à manqué et déposer la préparation à cookie (*la pâte est un peu ferme, c'est tout à fait normal : l'aplatir dans le moule avec les mains*). Lisser la surface. Saupoudrer d'1 c. à soupe de pralin.

**CUISSON** : Mettre au four Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 25 mn. Attendre une dizaine de minutes pour démouler le cookie géant et le mettre sur une grille jusqu'à refroidissement complet.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com* : Ce cookie se conserve bien 2 jours dans une boîte en fer (ne pas mettre au frais, le cookie perdrait alors tout son croustillant).

Pour une réussite garantie :

- **ingrédients à température ambiante** : il est important que le beurre et l'oeuf soient à température ambiante pour obtenir une pâte bien homogène au commencement de la préparation.
- **beurre salé** : l'utilisation du beurre salé permet d'accentuer la saveur du chocolat : un "plus" gourmand !
- **un chocolat de qualité** : utiliser un bon chocolat noir à 66% minimum de cacao.
- **l'ajout du pralin** : pour obtenir un croustillant supplémentaire, à incorporer dans la préparation et à saupoudrer aussi sur le dessus du cookie avant d'enfourner.
- **éviter de trop travailler la pâte** : au moment d'incorporer la farine/levure/chocolat, travailler vite et grossièrement la pâte, juste le temps d'incorporer la farine.
- **un moule à la bonne dimension** : le cookie sera parfait, ni trop épais, ni trop plat en utilisant un moule à manqué de 24cm de diamètre.
- **une cuisson courte** : pour obtenir un cookie à la fois moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur, la cuisson doit être limitée à 25 minutes. Le résultat est "crousti-fondant".

Temps préparation : 15 mn

Temps de cuisson : 25 mn

Ingrédients : pour 8/10 personnes

- 200g de farine
- 180g de cassonade
- 170g de chocolat noir de bonne qualité
- 125g de beurre demi-sel à température ambiante
- 1 gros oeuf à température ambiante
- 2 c.à café rases de levure chimique
- 3 c.à soupe de Pralin (*facultatif*)

Matériel : 1 moule à manqué de 24cm