

Ecrit par Corinne Lesens
Responsable Pâtisserie de La Pochette Musicale

Cookies en Fleur



Temps de préparation: **10 min.**

Temps de repos: **30 min.**

Dans un saladier pouvant passer au four micro-ondes, peser:

- **250 g de beurre** ½ sel ou 250 g de beurre doux + 2 pincées de sel
- **250 g de chocolat noir** supérieur (contenant environ 50% de cacao) ou de chocolat noir amer (contenant environ 64% de cacao)
- Faire fondre le chocolat et le beurre au four micro-ondes en 2 ou 3 fois 1 minute (en fonction de la puissance de votre four)
- Mélanger avec un fouet, jusqu'à ce que tous les morceaux de chocolat soient fondus

Ajouter:

- **250 g de cassonade**
- Mélanger au fouet, puis ajouter:
- **4 œufs entiers**
- Mélanger au fouet. Quand le mélange est homogène, changer le fouet pour une spatule. Ajouter:
- **375 g de farine** de préférence tamisée
- **7 g de levure chimique** (½ sachet)
- Mélanger à la spatule

Si vous souhaitez des cookies « très fort en chocolat », ajouter:

- **15 g de poudre 100% cacao non sucré**
- Mélanger à la spatule. Filmer le saladier.

- Laisser reposer la pâte au réfrigérateur (+4°C) pendant **30 min.**



Ecrit par Corinne Lesens
Responsable Pâtisserie de La Pochette Musicale

Cookies en Fleur



Si vous préférez les grands cookies plats avec des bords fins, préparez une plaque de cuisson avec dessus un papier sulfurisé.

Si vous préférez les cookies avec des bords épais, optez pour une cuisson dans des moules en silicone ronds.

- Déposer l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe bien bombée de pâte.
- Ecraser avec le dos de la cuillère à soupe. Les cookies finiront de s'étaler lors de la cuisson.
- **Cuire à 180°C/190°C - 8 min. à 10 min.**
(à ajuster en fonction de votre four)
- A la sortie du four, les cookies sont encore un peu mous.
- Laisser les refroidir sur une grille: les cookies vont durcir en surface, mais auront un cœur très moelleux.

Décoration:

- Etaler de la **pâte à sucre** ou de la **pâte d'amande**
- Faire des corolles de fleur avec un emporte-pièce
- Faire fondre quelques carrés de chocolat noir au micro-ondes
- Poser, au centre des cookies, une goutte de chocolat
- Superposer deux corolles de fleur en décalant les pétales
- Mettre une goutte de chocolat fondu sur la base d'un **bonbon « fraise tagada »** et poser la fraise au centre pour faire le cœur de la fleur.

