

Les Cookies aux cacahuètes



Pour environ 25 cookies

La pâte à cookies

120 g de beurre

70 g de pâte de cacahuète

190 g de sucre cassonade

140 g de sucre semoule

4 g de sel

94 g d'œufs

370 g de farine

8 g de bicarbonate de soude

Mélangez le beurre pommade avec la pâte de cacahuète, les deux types de sucre et le sel, puis incorporez les œufs.

Mélangez la farine et le bicarbonate de soude puis ajoutez-les à la première préparation.

Réalisez des boules de 35 g environ et entreposez-les au réfrigérateur 1 h.

Cacahuètes caramélisées

25 g d'eau

85 g de sucre semoule

250 g de cacahuètes grillées et salées

Cuire le sirop à 110°C puis ajouter les cacahuètes torréfiées.

Sabler puis caraméliser les cacahuètes.

Une fois caramélisées, débarrasser et séparer les cacahuètes.

Praliné Cacahuètes

130 g de sucre semoule

45 g d'eau

250 g de cacahuètes torréfiées

Cuire le sucre et l'eau à 100 °C. Ajouter les cacahuètes.

Sabler et faire cuire jusqu'à complète caramélisation.

Débarrasser et laisser refroidir sur Silpat.

Mixer dans un robot-coupe jusqu'à l'obtention d'une masse fine et lisse.

Cuire à 165°C pendant 5 mins.

A la sortie du four, dresser trois points de praliné, cuire de nouveau 2 minutes.

Une fois la cuisson terminée, dresser trois points de caramel mou, trois points de praliné et disposer quelques éclats de cacahuètes caramélisées.