

Les Cookies aux amandes



Pour environ 12 cookies

La pâte à cookies :

*60 g de beurre
35 g de pâte pure amande
95 g de sucre cassonade
25 g de sucre semoule
35g de sirop de glucose
1 g de sel fin
1 g de fleur de sel
25 g d'œufs
10g jaunes d'œufs
185 g de farine
4 g de bicarbonate de soude*

Mélangez le beurre pommade avec la pâte d'amande, les différents 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.

Praliné amande :

*130 g de sucre semoule
45 g d'eau
250 g amandes torréfiées*

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

Caramel coulant :

125g crème
1 gousse vanille
75g glucose
75g sucre
38g beurre
1g fleur de sel

Faire infuser la vanille dans la crème
Fondre le glucose, ajouter le sucre puis réaliser un caramel.
Décuire avec la crème vanillée
Cuire à 115°C.
Ajouter le beurre et la fleur de sel, réserver.

Amandes caramélisées :

100g amandes
30g sucre
10g eau
3g beurre mycryo

Torréfier les amandes au four à 165°C.
Cuire le sucre et l'eau en caramel clair, ajouter les amandes torréfiées chaudes, mélanger avec le caramel, ajouter le beurre mycryo puis couler sur marbre et séparer les amandes.

Peser des boules de cookies de 35g, aplatir légèrement les boules et cuire 4 minutes dans des moules silicone de 7cm de diamètre.

Au bout de 4 minutes de cuisson, réaliser 3 points de praliné amande dans les cookies.

Cuire de nouveau 3 minutes.

A la sortie du four, pocher 3 points de caramel beurre salé, déposer quelques amandes caramélisées.

Laisser refroidir.

Gratter des amandes caramélisées et saupoudrer un peu de fleur de sel.

