



COOKIES XXL

Par Cédric Grolet (*Le Meurice, Paris*)



POUR : 3 COOKIES
D'ENVIRON 15 CM DE
DIAMÈTRE



PRÉPARATION : 1 H



CUISSON : 12 MIN

POUR LE PRALINÉ NOISETTE

100 g de noisettes
40 g de sucre
20 g de fleur de sel

POUR LA PÂTE DE NOISETTE

120 g de noisettes
9 g de sucre glace
0,3 g de fleur de sel

POUR LA PÂTE À COOKIES

160 g de beurre
200 g de cassonade
40 g de panela

40 g de sucre semoule
20 g de pâte de noisettes
8 g de fleur de sel
320 g de farine T55
3,2 g de bicarbonate
100 g de brisures de noisettes
torréfiées
75 g d'œufs

POUR LE CARAMEL ONCTUEUX

317 g de sucre
3 gousses de vanille
233 g de beurre

350 g de glucose (1)
667 g de crème
167 g de lait
167 g de glucose (2)
8 g de fleur de sel

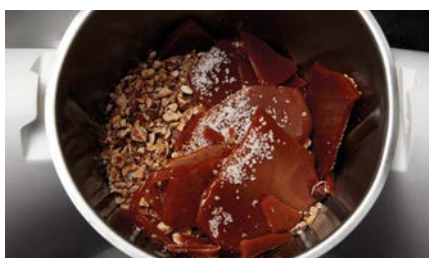
POUR LES NOISETTES CARAMELISÉES

200 g de noisettes
60 g de sucre
25 g d'eau
0,1 g d'acide tartrique (en
magasins de pâtisserie)

A/ LE PRALINÉ NOISETTE



1. Faites torréfier les noisettes à 150 °C pendant 15 min. Réalisez un caramel à sec. Versez le caramel sur une feuille de papier cuisson posée sur un marbre afin qu'il refroidisse rapidement.



2. Lorsque le caramel a durci, mixez-le au robot-coupe avec la fleur de sel et les noisettes.



3. Mixez jusqu'à obtenir une masse bien homogène.

B/ LA PÂTE À COOKIES



4. Mélangez à la feuille le beurre avec les sucres et la pâte de noisettes.



5. Ajoutez les œufs puis la farine, la fleur de sel et le bicarbonate.



6. Finissez en ajoutant les brisures de noisettes. Réservez au réfrigérateur jusqu'à la cuisson.

C/ LA PÂTE DE NOISETTE



7. Mixez les ingrédients ensemble.

D/ LE CARAMEL ONCTUEUX



8. Faites chauffer ensemble la crème, le lait, le glucose (2), la vanille grattée, et la fleur de sel.



9. Faites cuire le sucre et le glucose (1) à 185 °C, puis déglacez avec la crème chauffée. Faites cuire à 105 °C, puis chinoisez. Transférez dans un cul-de-poule. Laissez refroidir à 70 °C.



10. Ajoutez le beurre, mixez au mixeur plongeant.

E/ LES NOISETTES CARAMÉLISÉES



11. Faites chauffer les noisettes à 160 °C. Faites cuire l'eau avec l'acide tartrique et le sucre à 116 °C. Ajoutez les noisettes,



12. Poursuivez la cuisson jusqu'à caramélisation. Débarrassez sur un marbre graissé.

F/ LE MONTAGE



13. Formez un disque de pâte épais d'environ 15 cm de diamètre et pesant environ 210 g.



14. Sur le dessus, enfoncez quelques noisettes caramélisées, variez entre noisettes entières et noisettes concassées. Faites cuire à 165 °C pendant 12 min.



15. Dès que le cookie sort du four, à l'aide d'une poche à douille, faites trois inserts de praliné noisette.



16. Puis remplissez presque toute la surface du biscuit de points de caramel et de points de praliné.



17. Répartissez le reste des noisettes caramélisées sur le dessus.