

COOKIES PISTACHE CHOCOLAT NOIR



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE

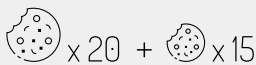


TEMPS DE CUISSON
-30 MIN.



TEMPS DE REPOS
48 H minimum

INGRÉDIENTS



Pour ~ 20 grands cookies Ø 7cm
+ 15 petits Ø 4,5cm

140 g beurre mou
(toujours salé pour moi)
230 g sucre de canne roux clair
1 œuf
vanille liquide
240 g farine
1 sachet levure chimique
1 c. à café fleur de sel
200 g chocolat noir (Nestlé dessert,
emballage papier kraft pour moi)
80 g pistaches à dessert
(non grillées, non salées)



À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo
la veille au soir pour qu'il soit bien mou
et facile à travailler 😊

Commencez par faire griller les pistaches à sec sur une poêle pour les torrifier et bien faire ressortir le goût des fruits secs. Retirez du feu dès qu'elles sont bien dorées, transvasez dans un bol et laissez refroidir.

Déballez la tablette de chocolat et posez-la sur une planche à découper. À l'aide de la pointe d'un couteau (pointu bien sûr), concassez le chocolat en morceaux (grosses "pépites").

Versez le beurre ramolli dans un saladier. Ajoutez le sucre et fouettez au batteur électrique pendant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. *(Attention, si vous n'avez qu'un petit batteur à main, ça fait LONG !!! Tenez bon, il faut vraiment ce temps-là pour que le sucre soit bien absorbé dans le beurre).* Ajoutez l'œuf, un peu de vanille liquide, la farine, la levure et la fleur de sel. Mélangez. Ajoutez ensuite les morceaux de chocolat noir et les pistaches refroidies. Mélangez bien.

Sur le plan de travail, façonnez un boudin de pâte d'environ 5 cm de diamètre. Coupez-le en 2 (pour le rentrer dans le frigo), enroulez les 2 boudins de pâte de film alimentaire et laissez reposer au frigo pendant 48 minimum pour que les saveurs se développent. *(Pour info, j'ai déjà laissé les pâtons de cookies jusqu'à une dizaine de jours au frigo avant de les faire cuire, aucun souci !)*

Quand vous souhaitez faire des cookies, ressortez un des pâtons du frigo. Préchauffez le four à 170°C. Retirez le film alimentaire, et coupez le pâton en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Disposez-les dans un moule à mini-tartelette en silicone ou sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé *(attention de laisser de l'espace, les cookies vont s'étaler à la cuisson !)*

Enfournez les cookies à 170°C pendant 14 minutes. Laissez les cookies refroidir avant de les détacher de la plaque *(ils sont encore mous, si vous les déplacez trop vite, ils vont se casser !)*

Vous pouvez les déguster tièdes ou froids 😊
Ils se conservent quelques jours dans une boîte hermétique.

