

INGRÉDIENTS

Pour une quinzaine de cookies

-----Pour la nougatine :

- ⌘ 60 g de sucre blond
- ⌘ 10 noisettes torréfiées
- ⌘ 1 CS de graines de sésame complet
- ⌘ 1 cc de zeste de mandarine séché (ou le zeste d'une)

-----Pour la pâte :

- ⌘ 130 g d'huile de coco
- ⌘ 150 g de sucre complet
- ⌘ 200 g de farine de blé T65
- ⌘ 1 cc de poudre levante
- ⌘ 1 cc de vinaigre de cidre
- ⌘ 2 CS de compote de pomme non sucrée (maison)
- ⌘ 1 cc de zeste de mandarine séché (ou le zeste d'une)
- ⌘ 1 pincée de sel
- ⌘ 80 g de pastilles de chocolat noir pâtissier (à défaut de gros morceaux de chocolat noir)

Choisir de préférence des ingrédients biologiques

1 cc = 5 ml 1 CS = 15 ml

Cuisson : 13 minutes au four à 180°C + 30 minutes pour préalablement torréfier les noisettes

PRÉPARATION

-----La nougatine

⌘ Disposer les noisettes dans un plat sur une seule épaisseur et passez les une trentaine de minutes au four à 180°C en les remuant toutes les 10 minutes. Lorsqu'elles auront quelque peu refroidies, les débarrasser de leur peau (presque brûlée) et les couper finement afin de les effiler, ajouter leur les graines de sésame, le zeste de mandarine et réserver. Laisser le four allumé à 180°C.

⌘ Préparer une plaque de silicone non loin de vos feus de cuisson. Mettre le sucre blond dans une casserole et faire cuire à feu moyen sans remuer. Dès que le sucre fond, vous pouvez très délicatement ramener les bords vers le centre jusqu'à ce que votre sucre prenne une jolie couleur dorée. Ajouter immédiatement le mélange noisettes/sésame/zeste, remuer et verser sur votre plaque en silicone en couche fine. Laisser refroidir et couper en petits morceaux.

-----La pâte

⌘ Si l'huile de coco est bien prise (en hiver, ce sera le cas), passer le pot quelques instants dans un bain-Marie d'eau chaude. Verser l'huile dans un saladier, ajouter le sucre complet, le vinaigre et la compote, fouetter. Ajouter la farine le sel, le zeste et la levure, mélanger. Ajouter la nougatine et les pastilles de chocolat, mélanger et laisser prendre au frais une demi-heure s'il fait très chaud.

⌘ Avec les doigts, former une quinzaine de boules à disposer au fur et à mesure sur une plaque de cuisson (silicone sur une grille) et aplatir avec la paume de la main en veillant à laisser un peu de place entre chaque.

⌘ Enfourner pour 13 minutes et laisser refroidir sur la plaque avant d'y toucher. Les cookies vont prendre leur bonne consistance en refroidissant.

IDÉE : Préparer une plus grande quantité de noisettes afin d'en avoir toujours sous la main (pour réaliser du pralin, une tartinade etc...). Vous pouvez également préparer double dose de nougatine afin d'en avoir d'avance pour votre prochaine fournée, elle se conserve facilement.