

Cookies au chocolat moelleux comme des brownies

Ingrédients :

35 g de farine
20 g de cacao en poudre non sucré
¼ de cuillère à café de levure chimique
150 g de chocolat noir
30 g de beurre demi sel
130 g de sucre
2 œufs
100 g de pépites de chocolat noir

Dans un petit bol, mélanger la farine, le cacao et la levure chimique.

Faire fondre le beurre et le chocolat dans une casserole au bain marie ou au micro-ondes.

Fouetter les œufs et le sucre pendant 3-4 minutes : l'appareil doit blanchir et épaissir et prendre la consistance d'une mousse onctueuse et crémeuse.

Mettre délicatement le mélange beurre-chocolat dans l'appareil œufs et sucre avec une maryse, puis incorporer le mélange de farine et de cacao petit à petit, en soulevant la pâte sans trop la travailler.

Quand la pâte est homogène, ajouter les pépites de chocolat et mélanger rapidement.

Garnir deux plaques de cuisson avec du papier sulfurisé. Prélever des boules de pâte à l'aide d'une cuillère à soupe, les déposer sur la plaque de cuisson, en veillant à laisser un espace d'au moins 5 cm entre elles.

Préchauffer le four à 190°. La pâte va reposer pendant le préchauffage du four et la recette sera d'autant meilleure.

Enfourner et laisser cuire 7-8 minutes : les biscuits doivent avoir une surface craquelée satinée avec un centre souple au toucher.

Laisser refroidir avant de décoller du papier sulfurisé.

(Une recette du blog « Chocolat et caetera ».)



Gâteau fondant aux noix et à la crème de marron

Ingrédients :

240 g de cerneaux de noix
65 g de sucre glace
60 g de sucre blanc
100 g de beurre mou demi-sel + 10 g environ pour le moule
4 blancs d'œufs
160 g de crème de marron
1 moule carré de 20 x 20 cm.

Préchauffer le four à 180 °. Broyer les cerneaux de noix avec le sucre glace dans la cuve d'un robot pour obtenir une poudre grossière.

Dans un saladier, mélanger le beurre très mou avec la poudre de noix sucrée.

Monter les blancs d'œufs en neige bien ferme avec une pincée de sel. Verser le sucre blanc, continuer à battre pendant 2 minutes pour bien serrer les blancs. Les incorporer délicatement au mélange de noix.

Beurrer le moule, tapisser le fond avec du papier sulfurisé. Verser la moitié de la préparation dans le moule. Répartir délicatement à la cuillère la crème de marron sur la pâte.

Verser le reste de la préparation dessus, lisser la surface. Mettre le gâteau à cuire 30 à 35 minutes au four.

Sortir le gâteau du four, le laisser refroidir avant de le démouler délicatement.

(Une recette tirée de Saveurs)