

PAR GENEVIÈVE AUBERSON

LE COOKIE À PARTAGER

Ingredients (pour 6 personnes)

Pâte

110 g de beurre mou
140 g de sucre cassonade
60 g de pâte de noisette
1 oeuf
170 g de farine
1 g de sel
5 g de levure
10 g de chocolat
40 g de noisettes (ou pistaches/amandes)
Caramel ou praliné coulant
Fleur de sel

Ganache pistache-mascarpone

60 g de chocolat blanc
75 g de pistaches hachées
60 ml de lait
15 g de beurre
Quelques gouttes de Vanille
250 g de mascarpone
25 g de pistaches hachées

Ganache pralinée

220 g de chocolat blanc
100 g de praliné
40 cl de crème liquide

Finition

Figues
Mûres
Framboises
Groseilles

Preparation:

Pour la pâte

1. Mélanger le beurre mou, le sucre cassonade, la pâte de noisette, l'oeuf, la farine, le sel et la levure.
2. Étaler la pâte dans un cercle (24 cm), parsemer de chocolat, de noisettes (ou pistaches/amandes). Cuire 15 min à 170°C. Laisser refroidir.
2. Ajouter du caramel ou du praliné coulant, et quelques grains de fleur de sel après refroidissement.

Pour la ganache pistache-mascarpone

1. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie, puis ajouter 75 g de pistaches hachées.
2. Chauffer le lait avec le beurre, puis incorporer le chocolat fondu, les pistaches et la vanille.
3. Laisser refroidir, puis mélanger avec le mascarpone ramolli et des pistaches hachées.

Pour la ganache pralinée

1. Faire fondre le chocolat blanc. Ajouter le praliné, bien mélanger.
2. Incorporer la crème liquide (en deux fois : 20 cl à chaque étape). Si souhaité, ajouter une feuille de gélatine préalablement trempée pour donner plus de consistance au mélange. Laisser refroidir.

Pour l'assemblage et la décoration

1. Utiliser une poche à douille pour faire des petits points de ganache pistache-mascarpone et praliné sur le dessus du cookie géant.
2. Ajouter des morceaux de figues, des mûres, des framboises et des groseilles autour des points de ganache.

