

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

5 g de levure 10 g de chocolat 40 g de noisettes (ou pistaches/amandes) Caramel ou praliné coulant

Fleur de sel

1 q 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 q 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\(\text{lassemblage} et la d\(\text{decoration} \)

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.