

# PAR GENEVIÈVE AUBERSON

## 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.

