

Cookies marbrés au chocolat, sandwich ganache chocolat noir

Recette pour 12 tapas

Description

Fou de chocolat !! vous ne serez pas déçu, il y en a partout.

L'astuce du chef

Si la pâte est un peu trop liquide versus les températures, laissez-la au réfrigérateur le temps nécessaire, ce sera plus facile de la plaquer par la suite.

Le glucose, il sert à stabiliser le mélange et assure un lien entre les ingrédients. Vous pouvez le remplacer par du sirop de maïs blanc ou du miel, mais ce n'est pas obligatoire.

Ingrédients

Cookies chocolat

- 240 Gr Chocolat noir
- 60 Gr Beurre
- 100 Gr Cassonade
- 20 Gr Sucre
- 100 Gr Oeuf
- 80 Gr Farine
- 4 Gr Bicarbonate de soude
- 1 Pincée(s) Sel

Ganache chocolat noir

- 400 Gr Chocolat noir
- 500 Gr Crème 35%
- 50 Gr Glucose
- 100 Gr Beurre

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Cookies

Dans un bain-marie, faites fondre le beurre et le chocolat ensemble.

Dans un bol, fouettez les sucres, les œufs et le sel durant une bonne minute.

Laissez refroidir un peu le chocolat et le beurre, ajoutez-le au mix des œufs, mélangez de manière homogène.

Tamisez la farine et le bicarbonate, ajoutez et mélangez en pliant.

Cuisson

Une fois la bonne texture obtenue, réalisez de belles boules avec une cuillère à glace sur une plaque de four avec papier cuisson.

Placez dans le four chaud pour environ 9 à 10 minutes, laissez refroidir sur le comptoir.

Ganache

Dans une casserole, portez la crème et le glucose à ébullition avec le glucose. Placez le chocolat dans un bol. Versez la crème chaude sur le chocolat et patientez 30 seconde avant de mélangez avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. Ajoutez le beurre mou, mélangez à l'aide d'une mixette à main.

Réservez au froid.

Montage

Une fois les cookies bien froids, ainsi que la ganache au chocolat noir.

Prenez deux cookies, comme un sandwich, garnissez de ganache au chocolat.

Soyez raisonnable versus la grosseur des cookies !

Bon appétit!