



LES LAVA COOKIES

COOKIES CHOCOLAT ET ALGUE NORI

- Niveau : facile
- Préparation : 15 min
- Repos : 20 min au réfrigérateur
- Cuisson : 20 min

INGRÉDIENTS POUR 16 COOKIES

- 140 g de beurre à température ambiante
- 80 g de sucre blanc
- 20 g de sucre roux
- 3 œufs
- 250 g de chocolat noir
- 300 g de farine
- 1 bonne pincée de sel
- 1 bonne pincée de bicarbonate alimentaire
- 1 sachet de levure

POUR LA DÉCO FINALE

- 1 à 2 feuilles de nori séché

MATÉRIEL

- Fouet à main

1 COMMENCE PAR LA PÂTE À COOKIES

Commence par concasser grossièrement le chocolat, et mets-le de côté.

Fais fondre le beurre dans une casserole jusqu'à ce qu'il brunisse et prenne une belle couleur dorée. Verse-le dans un bol et laisse-le refroidir.

Une fois refroidi, ajoute les deux sucres et mélange bien, jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse et que le sucre soit bien intégré au beurre fondu. Ajoute les 3 œufs en les intégrant un à un dans ce mélange, ajoute le chocolat noir et incorpore le tout à l'aide d'un fouet.

Verse dans un saladier la farine, le sel, le bicarbonate alimentaire et la levure. À l'aide d'un fouet, mélange bien tous ces ingrédients secs et verse-les dans le mélange beurre-sucre-œufs. Mélange le tout pour obtenir une pâte bien homogène. La pâte à cookies est prête.

Dépose une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four. Utilise une cuillère à soupe ou une cuillère à glace pour pépiner des boules de pâte à cookies et dépose-les sur la feuille de papier sulfurisé en laissant un espace de 5 cm entre chaque boule.

Place ensuite cette plaque au réfrigérateur pour 20 min.

2 PASSE À LA CUISSON ET AUX FINITIONS !

Préchauffe le four à 200 °C (392 °F) pendant 10 min, puis enfourne la plaque de boules de pâte à cookies pour 20 min.

Au bout de ce temps, dépose les cookies encore chauds sur une grille pour les faire refroidir et sécher pendant 5 min. Enrobe chaque cookie d'une belle bande d'algue nori que tu auras découpée à l'aide d'une paire de ciseaux.

Il ne te reste plus qu'à déguster ces délicieux cookies en révisant tes connaissances sur tes Pokémon favoris !

