

## COOKIES ET CŒUR COULANT NOISETTE

### Cookies

285 g Beurre  
340 g Cassonade  
55 g Œufs  
6 g Sel fin  
400 g Farine T55  
200 g **JIVARA 40%**  
200 g **CARAÏBE 66%**

Mettre le beurre en pommade.  
A l'aide du robot munie de la feuille, haché grossièrement les chocolats. Réserver.  
Mélanger le beurre et la cassonade.  
Ajouter l'œuf et mélanger.  
Incorporer le sel et la farine.  
Terminer par les éclats de chocolat.  
Peser des boules à 50 g et déposer sur une plaque.  
Cuire environ 15 mn à 170/180°C four ventilé.

### Cœur coulant noisette

70 g Sucre semoule  
55 g Miel d'acacia  
85 g Lait entier  
85 g Œufs  
90 g Poudre de noisette  
75 g Farine T55  
3 g Levure chimique  
2 g Sel fin  
70 g Beurre  
25 g Noisettes concassées  
10 **ETNAO PRALINE**

Mettre le beurre en pommade.  
Dans un robot, à l'aide de la feuille, mélanger le sucre semoule, le miel, le lait et les œufs.  
Ajouter la poudre de noisette, le sel, la farine tamisée avec la levure chimique.  
Incorporer le beurre en pommade et les noisettes concassées torréfiées. Si le beurre a du mal à s'incorporer, ne pas hésiter à chauffer légèrement la cuve à l'aide d'un sèche-cheveux. ATTENTION à ne pas faire fondre le beurre.

Dans des moules à muffins en silicone, dresser 40 g de pâte puis insérer un cœur coulant praliné. Recouvrir de pâte et cuire dans un four ventilé à 180°C environ 18 mn.