

Difficulté ★★★

## Pizza cookie praliné



8



1h



14 min



--

### INGREDIENTS

La pâte à cookies :

Le praliné :

50g de noisettes

50g de sucre

30 ml d'eau

1 pincée de fleur de sel

Les noisettes caramélisées :

30g de noisettes

100g de sucre

1 oeuf

200g de farine

70g de vergeoise

70g de sucre blanc

1 demie càs de levure

1 pincée de fleur de sel

80g de pépites de chocolat

70g d'éclats de noisettes

1 càc d'arôme de vanille

105g de beurre mou



### INSTRUCTIONS

- Commence par réaliser le praliné :
- Préchauffe le four à 150°
- Dépose-les noisettes sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne-les pendant 20 minutes.
- Monde les noisettes en les frottant entre-elles dans la paume de la main : Cela te permettra de retirer la peau des noisettes souvent trop amère.
- Dans une casserole, verse le sucre, l'eau et laisse cuire sur feu moyen jusqu'à ce que le mélange atteigne 120°.
- Une fois le sirop à la bonne température, toujours sur feu moyen, verse les noisettes et enrobe-les dans celui-ci à l'aide d'une maryse ou d'une spatule en bois.
- Ton sucre va cristalliser, c'est normal !
- Continue de mélanger jusqu'à ce que le sucre fonde et caramélise : Tes noisettes doivent obtenir une belle couleur ambrée.
- Dépose tes noisettes caramélisées sur une plaque recouverte de papier cuisson et laisse-les complètement refroidir.

- Lorsque le caramel a bien durci, brise le tout en morceaux grossiers et dépose-les dans un mixeur.
- Ajoute la fleur de sel et mixe à grande vitesse jusqu'à ce que ton mélange devienne lisse : Cela peut prendre plusieurs minutes selon la puissance de ton mixeur !
- Place ton praliné de côté.
- Réalise les noisettes caramélisées :
- Prépare tes noisettes en piquant un petit cure-dent dans chacune d'entre elles.
- Verse le sucre dans une casserole et laisse le fondre jusqu'à ce qu'il obtienne une belle couleur ambrée.
- Hors du feu, trempe des noisettes dans le caramel et laisse-les durcir sur un tapis de cuisson.
- Réalise la pâte à cookies :
- Préchauffe le four à 200°
- Réalise un beurre pommade: passe-le 15 secondes au micro-ondes.
- Fouette énergiquement le beurre pommade avec la vergeoise et le sucre roux.
- Ajoute l'oeuf, l'arôme de vanille, la pincée de sel et fouette à nouveau jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Verse la farine, la levure et travaille le tout à l'aide d'une corne.
- Termine en incorporant les pépites de chocolat et les éclats de noisettes toujours avec la corne.
- Avec la pâte obtenue, forme une grosse boule que tu aplatis grossièrement et dépose-la sur une plaque recouverte de tapis cuisson.
- Enfourne pendant 2 minutes à 200° puis baisse la température à 150° pendant 12 minutes.
- La pizza cookie sera molle à la sortie du four : c'est normal.
- Poche ton praliné sur la pizza cookie et dépose tes noisettes caramélisées.
- Tu vas mourir de plaisir !

## **CONSERVATION**

Je te conseille de déguster ta pizza cookie à température ambiante pendant 3 jours maximum afin de préserver ses bonnes saveurs et textures.