

RECETTE DES COOKIES

Pour **40** Cookies environ

180 gr de beurre

60 gr de sucre vanillé

120 gr de sucre roux

2 œufs

250 gr de farine

½ cuillère à café de sel

250 gr de chocolat (en pépite*)

**on peut remplacer les pépites par du chocolat pâtissier que l'on coupe en tout petit morceaux*

- Mélanger la farine, le sucre, les œufs, le sel et le sucre vanillé.
- Faire fondre le beurre puis l'ajouter au mélange.
- Ajouter les pépites de chocolat.
- Former des petites boules que l'on place sur une plaque bien beurrée.
- Mettre au four à 180°C pendant environ 12 à 15 mn.

Astuce : sortir les cookies du four quand ils sont encore un peu mous.

FONDANT AU CHOCOLAT

Pour **6** personnes

200 gr de chocolat pâtissier

4 œufs

150 gr de sucre semoule

200 gr de beurre

2 cuillères à soupe de farine

Sel

- Préchauffez votre four à 180 °C
- Dans une petite casserole, faites fondre le beurre à feu très doux, pour qu'il reste tiède. Dans le même temps, faites fondre le chocolat au bain marie.
- Séparez les blancs de jaunes d'œuf. Réservez les blancs et placez les jaunes dans une grande jatte. Incorporez le sucre et fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine tamisée et mélangez.
- Ajoutez une pincée de sel aux blancs d'œuf et battez-les en neige très ferme.
- Incorporez le chocolat fondu tiède au mélange jaunes d'œuf/sucre/farine. Mélangez. Versez le beurre tiède et mélangez à nouveau. **Ajoutez les blancs en neige très délicatement**, en soulevant pour éviter de les faire trop retomber. Dès qu'ils ont intégré la pâte, cessez de mélanger.
- Beurrez un moule rond et versez-y la préparation. Couvrez d'une feuille d'aluminium et enfournez pour 20 minutes.
- Attendez au minimum ½ heure pour démouler le fondant Servez froid ou à peine tiède.

Le conseil : Contrôlez le degré de cuisson en piquant le gâteau avec la lame d'un couteau. Attention, la pâte doit rester relativement liquide à l'intérieur : si votre lame ressort bien propre....le fondant est déjà trop cuit !