



## Cookies noix et Pralinoise



*Cela fait longtemps que je n'avais proposé une recette de cookie sur ce blog, j'en fais pourtant très souvent. J'ai l'habitude de faire toujours à peu près la [même recette](#) aux flocons d'avoine et aux pépites de chocolat noir, blanc ou au lait. Cette fois j'ai testé une version différente, que j'avais envie de vous faire partager. A la Pralinoise (marque de chocolat praliné) et aux noix légèrement grillées, ces cookies étaient terriblement délicieux, une vraie petite tuerie !! Le chocolat praliné et les noix font très bon ménage, c'est presque impossible de résister, surtout quand on les sort tout juste du four, ils sont très croustillants et encore moelleux à coeur.*

### Ingrédients (pour une vingtaine de cookies) :

- 150 g de farine
- 50 g de flocons d'avoine (ou plus pour obtenir des cookies plus moelleux)
- 200 g de sucre cassonade
- 125 g de beurre
- 1 oeuf
- une dizaine de noix
- 150 g de chocolat Pralinoise
- 1 cuil à café d'extrait de vanille
- 1/2 cuil à café de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- une pincée de sel

### Préparation :

Préchauffer le four th.6 (180°C).

Couper les barres de Pralinoise en petits dés et les placer au congélateur ou au freezer pour le faire durcir.

Casser les coques de noix, récupérer les cerneaux et les concasser très grossièrement. Faire griller les noix 5 min au four ou à la poêle, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement grillées.

Faire ramollir le beurre. Mélanger beurre et sucre au fouet électrique jusqu'à obtenir un mélange blanchi mousseux. Ajouter l'extrait de vanille et la pincée de sel. Incorporer l'oeuf.

Verser progressivement la farine mélangée à la levure et au bicarbonate au mélange précédent. Mélanger au fouet et, lorsque la pâte devient trop épaisse, à la spatule en bois. Verser les flocons d'avoine.

Ajouter les noix grillées et les dés de Pralinoise encore congelées. Mélanger pour les répartir dans la pâte.

Prélever des boules de pâte de la grosseur d'une noix. Les disposer sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé en les espaçant de 2-3 cm. Ecraser chaque boule de pâte avec le dos d'une cuillère pour lui donner la forme d'un cookie.

Enfourner et laisser cuire une dizaine de minutes.

Retirer les cookies encore chauds de la plaque et les disposer sur une grille pour les laisser refroidir, ils seront ainsi plus croustillants.

A déguster encore tièdes, c'est le mieux, ou à conserver dans une boîte métallique une fois qu'ils sont complètement froids.

Le 27 Octobre 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/10/27/25384343.html>