

HELENE FREBOURG

## Outrageous ChocoCookies

---

### La liste des courses

- 1 tablette/200 g de chocolat noir minimum 60 % de cacao ou Chocolat noir Gourmandises
- 60 g de beurre
- 85 g de farine
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 oeufs
- 180 g de sucre roux
- 200 à 300 g de pépites de chocolat noir minimum 60 % de cacao ou bien les chunks au chocolat ou les pistoles sur le site Gourmandises

### Les temps

- préparation : 15 mn
- cuisson : 10 mn X 3

### La photo



Agrandir cette photo

### Déroulé

- Préchauffez le four à 180°C
- Déposer la toile Silpat sur la plaque alu
- Dans le bol blanc spécial micro-ondes, faire fondre le beurre et le chocolat
- Dans le cul de poule, battre les oeufs avec le sucre avec le fouet
- Rajoutez le mélange beurre-choco
- Bien mélanger avec le fouet
- Rajoutez la farine, la levure et le sel (mélangés préalablement)
- Bien mélanger avec le fouet
- Rajoutez les pépites
- Bien mélanger avec le fouet
- Sur la toile Silpat, faire des petits tas : déposez 1 cuillère à soupe plutôt petite de la préparation, et espacez bien les tas, car ils vont s'étaler lors de la cuisson
- il faudra faire 2 ou 3 fournées : environ 10 minutes selon votre four.
- vous retirez la plaque du four, et faites glisser la toile Silpat sur un plateau : elle se refroidit très vite, et les cookies vont se décoller tous seuls. Les mettre sur une assiette ou un plateau pour refroidir.
- Rincer la Silpat, et la remettre sur la plaque alu : attention l'alu est chaud !
- Les cookies sont moelleux à l'intérieur, et vont se durcir à l'extérieur en refroidissant.
- Les conserver quelques jours dans une boîte alu, mais en général, on les mange très vite, car ils sont trop bons !
- *Idéal pour des petits cadeaux gourmands !*

### les fameux Outrageous chocolate cookies de la fameuse Martha Stewart, pâtissière star de la Tv américaine !

Recette inspirée de  
<http://ddcuisine.canalblog.com/archives/2012/04/12/23905581.html>  
 qui a exploré plusieurs recettes de Martha Stewart  
 à suivre en anglais  
<http://www.marthastewart.com/339686/outrageous-chocolate-cookies>

Pour les pépites de chocolat, vous pouvez voir sur le site Gourmandises

*N'oubliez pas de renseigner mon code FRF14854 : il vous permet d'obtenir automatiquement un BONUS de 100 points fidélité*

Bonne dégustation !

**Demarle avec Stella de La Rhune**<http://www.demarle-avec-stella.com>**Produits associés**

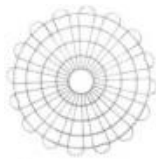
Gant de Four Guy Demarle

CH 8



Grille Fleur

MA 11



Fouet Ergonomique

MA 111029

Fine Spatule Haute  
Température

MA 113720

Spatule Haute Température  
35cm

MA 113735



Bol Plastique

MA 116452



Minuteur

MA 250601



Support Cul de Poule

MA 703019



Petit Cul-de-Poule 20 cm

MA 703020



Cul-de-Poule 25 cm

MA 703025

Plaque Aluminium 40 x 30  
cm

MA 400300

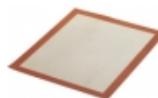


Toile Silpat Octogonale

SP002626

Toile SILPAT 37,5 x 27,5  
cm

SP 3727

Tablier Enfant  
"Gourmandises"

VR00172

Tablier noir brodé  
Gourmandise

VR00174



Chevalet "SILPAT" FR Créer ma thématique

VR10854

