

Chocochunk

Ingrédients

- 240 g de farine tous usages
- 1 cuil. à café de levure chimique
- ½ cuil. à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 140 g de beurre doux
- 100 g de sucre de canne blond
- 1 cuil. à café de sel
- 1 gros œuf battu
- 120 g de chocolat noir (dans l'idéal, contenant au moins 70 % de cacao), coupé en morceaux
- Fleur de sel, en finition

Recette

Réunir la farine, la levure chimique et le bicarbonate de soude alimentaire dans un saladier. Réserver.

Mettre le beurre dans un bol placé au-dessus d'une casserole d'eau frémissante et le faire fondre au bain-marie (on peut aussi utiliser un four à micro-ondes).

Ôter du feu, puis incorporer les sucres et le sel. Ajouter l'œuf et battre le tout à la spatule. Ajouter le mélange à base de farine en 2 fois, en mélangeant bien à chaque fois pour éliminer les grumeaux. Pour terminer, incorporer le chocolat.

De préférence, couvrir le saladier et laisser reposer la pâte au réfrigérateur toute la nuit ou jusqu'à 24 heures. Le lendemain, préchauffer le four à 190 °C (th. 6-7). Diviser la pâte en 15 portions de 40g environ, les rouler en boules, puis les transférer sur une plaque à four froide. Parsemer d'un peu de fleur de sel, puis enfourner environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les bords soient dorés, le centre gonflé, et que la pâte semble sèche au toucher. Tapoter le centre de chaque cookie (page 172), puis laisser les cookies refroidir quelques minutes sur la plaque et les transférer sur une grille. Dès que l'on peut les soulever avec les doigts, ils sont prêts à être dégustés !

Source : <https://www.radiofrance.fr/franceinter/chocochunk-cookies-8063889>

Revision #3

Created 2025-10-16 19:43:55 UTC by Guigui

Updated 2025-10-16 19:46:27 UTC by Guigui