

Cookies au NUTELLA

Recette d'Éliot, 9 ans
Pour 6 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 12 min



150 g



200g



50g

Il te faut
→



1 sachet



100g



100g



1 pincée



1

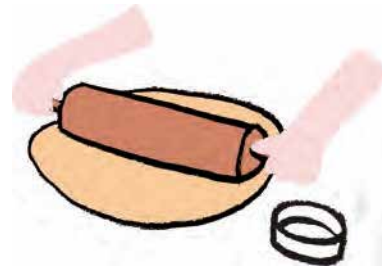


Je préchauffe le four, thermostat 5 (150° C).

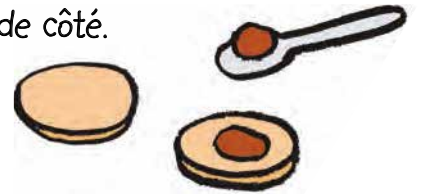
1 Dans un bol, je mélange le sucre, l'œuf et le beurre. J'ajoute ensuite la farine, la poudre d'amandes, la levure et la pincée de sel.



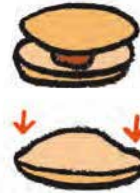
2 J'étale la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur 3 millimètres d'épaisseur. Je découpe de larges ronds avec un emporte-pièce* ou un verre (environ 5 centimètres de diamètre).



3 Je compte le nombre de ronds et en mets la moitié de côté. Avec une cuillère à café, je pose une pointe de pâte à tartiner au centre de chaque rond gardé.



4 Je recouvre ces mêmes ronds avec les autres ronds conservés en appuyant bien sur les bords.



5 Je les pose sur une plaque anti-adhésive allant au four. Je répartis les pépites de chocolat sur chaque cookie, puis j'enfourne.

 12 min



Le secret d'Éliot

Je passe un pinceau mouillé à l'eau sur le rebord de la pâte pour que les deux ronds se collent bien.

Le grain de sel du chef

Il est préférable de bien espacer chaque cookie sur la plaque pour qu'ils ne se collent pas les uns aux autres pendant la cuisson.



Show des choccos

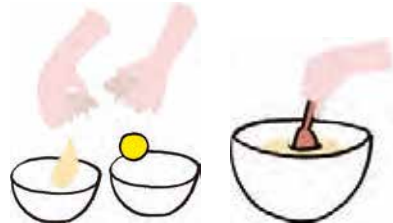
Recette de Coralie, 10 ans
Pour 6 personnes
Préparation : 1 heure
Cuisson : 25 min



Il te faut
→



1 Je sépare les blancs des jaunes. Dans un saladier, je bats les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



2 Je fais fondre le chocolat* au lait. J'ajoute le beurre coupé en morceaux. Je verse le chocolat fondu sur les jaunes et le sucre mêlés.



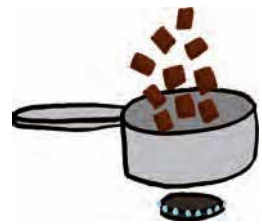
3 J'ajoute progressivement la farine.



4 Je monte* les blancs en neige ferme et les incorpore délicatement au mélange. Je beurre et farine un moule rond et j'y verse la préparation avant d'enfourner.



5 Je fais fondre le chocolat* noir pour le glaçage*. J'ajoute le lait bouilli encore très chaud. Je réserve*.



6 Je fais fondre le chocolat* blanc. Sur une feuille de papier sulfurisé*, j'étale le chocolat.



15 min puis je découpe des étoiles.



Je masque entièrement le gâteau avec le chocolat noir et pique les étoiles en chocolat blanc dessus.

Le secret de Coralie

Le grain de sel du chef

Pour ne pas abîmer les étoiles, il est préférable de percer le glaçage* de chocolat avec la pointe d'un couteau passé sous l'eau chaude.

