

Cookie Géant au Cœur Coulant de Beurre de Cacahuète

Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 20 minutes
- Portions : 6 à 8 personnes
- Température du four : 180°C (th. 6)

Ingrédients nécessaires

- 150g de beurre pommade (mou)
- 100g de sucre roux
- 50g de sucre blanc
- 1 œuf entier
- 250g de farine de blé
- 1/2 sachet de levure chimique
- 100g de pépites de chocolat noir
- 150g de beurre de cacahuète crémeux (pour le cœur)

Matériel requis

- Moule à manqué ou poêle en fonte (diamètre 20-22 cm)
- Papier sulfurisé
- Grand saladier
- Spatule en silicone
- Fouet manuel

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C et chemisez votre moule avec du papier sulfurisé.
- Dans un saladier, mélangez le beurre mou avec les deux sucres jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Ajoutez l'œuf et mélangez bien jusqu'à incorporation totale.
- Incorporez progressivement la farine et la levure, puis ajoutez les pépites de chocolat.
- Étalez la moitié de la pâte au fond du moule en remontant légèrement sur les bords.

- Déposez le beurre de cacahuète au centre de la pâte en formant un disque, sans toucher les bords.
- Recouvrez avec le reste de la pâte à cookie en soudant bien les bords.
- Enfourez pendant 20 minutes jusqu'à ce que les bords soient dorés.

Conseils de dégustation

- Laissez reposer le cookie 10 minutes hors du four avant de le découper pour que le cœur se stabilise.
- Servez tiède pour profiter pleinement de l'effet coulant.
- Accompagnez d'une boule de glace à la vanille ou d'un verre de lait froid.