

# Cookies chocolat- Nocciolata - caramel beurre salé

## Recette pour 12 cookies :

**Cuisson :** 10 minutes à 180°C.

### Ingrédients :

110g de beurre  
260g de sucre roux  
280g de farine  
2 oeufs  
1 cuillère à café de levure  
80g de chocolat noir  
30g de cacao type Van Houten  
de la [Nocciolata](#) <sup>2</sup>

**Pour le caramel au beurre salé :**  
50g de sucre en poudre  
25g de beurre salé  
une cuillère à soupe de crème fraîche<sup>1</sup>  
un peu de fleur de sel

## Préparation

- **Le caramel au beurre salé**

Mettre la crème fraîche à température ambiante.

Faire fondre le sucre à sec dans une casserole.

Quand il est bien caramélisé, tu rajoutes la crème à température ambiante<sup>3</sup> et le beurre.

Tu mets tout ça dans un bol et tu laisses au frigo, et tu mets la nocciolata avec.

- **La pâte à cookies**

Faire fondre le beurre.

Dans un saladier, mélanger le beurre fondu au sucre roux.

Ajouter les oeufs un à un, en mélangeant à la fourchette.

Ajouter le cacao, puis la levure et enfin la farine.

Là, la pâte à cookie ressemble un peu à une pâte sablée pas finie : c'est lisse, homogène mais légèrement collant.

## Préchauffer le four à 180°C.

Le "montage" du cookie se fait ensuite en 3 étapes :

1. Faire 12 boules de pâte d'environ 35/40g chacune.

Bien rouler et déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé<sup>4</sup>.

Faire un trou dans chaque boule en enfonçant un doigt dedans.

2. Sortir le caramel et la Nocciolata du réfrigérateur.

mettre 1/2 cuillère de caramel et 1/2 cuillère de Nocciolata dans chaque trou.

3. Avec environ 15g de pâte restante, faire une boule, l'aplatir de façon à avoir un disque à déposer sur chaque boule fourrée.

Bien sceller ce couvercle.

Découper en éclats les 80g de chocolat, et les saupoudrer sur les 12 boules scellées<sup>5</sup>.

### Enfourner 10 minutes, pas plus.

Sortir du four et laisser refroidir sur le papier sans essayer de les manipuler.

---

1 ou de crème liquide

2 ou du Nutella

3 ou un peu réchauffée

4 Les cookies ne s'étalent pas énormément à la cuisson.

5 Avec un peu de fleur de sel c'est encore mieux.