



# Brookies

Durée du high : 45 min

Pour 4 Accros

Level :



Pour le Cookie  
150g Farine type 55  
1/2 CAS Levure chimique  
1 Pincée de sel fin  
85 gr Beurre doux  
50 gr Cassonade ou vergeoise (sucre bettrave)  
35 gr Sucre semoule  
1 CAS Vanille liquide  
40 gr Pépites de chocolat  
1 jaune d'oeuf

Pour le brownie  
150 gr Chocolat  
135 gr Beurre  
3 oeufs Oeufs  
45 gr Poudre d'amandes  
45 gr Farine  
115 gr Sucre



Préchauffez votre four à 160°C.

I Pour la pâte à cookie, faites fondre le beurre au micro-ondes (il ne doit pas être trop chaud). Dans un récipient adapté mélanger le beurre, le sucre semoule et la vergeoise ou cassonade puis fouetter. Une fois un mélange homogène obtenu ajoutez le jaune d'oeuf et mélangez, puis incorporer le sel et la vanille liquide. Enfin finir par la farine préalablement tamisée et la levure chimique. La pâte doit alors se détacher des parois de votre récipient.

III Placer la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et étaler là à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, son épaisseur doit être d'environ 1 cm. Puis disposer la pâte au frais, le temps de faire l'appareil à brownie.

IV Pour le brownie, au bain-marie faites fondre le chocolat et le beurre. Dans un récipient fouetter les œufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux. Une fois votre chocolat fondu ajouter le au mélange d'œufs et de sucre. Ajoutez ensuite la farine puis la poudre d'amande.

V Pour la cuisson utiliser uniquement un moule qui conduit mal la chaleur type verre ou silicone afin que les deux parties cuisent uniformément. Il ne faut surtout pas utiliser un récipient en inox sinon la cuisson ne sera pas homogène.

FINISH  
HIM  
Verser votre préparation à brownie dans un moule préalablement beurré. Découper la pâte à cookie à la taille du moule puis la déposer sur la pâte à brownie et la parsemer de pépite de chocolat. Enfourner pendant environ 30 min à 160° . A la sorti du four votre brookie sera très fondant cela est normal, il faut attendre qu'il fige pour avoir une coupe nette. Pour cela laisser -e refroidir à température ambiante puis placez-le au réfrigérateur 1 heure pour le raffermir.



En 1930, Un jeune couple d'aubergistes de la région de Boston, expérimenta une nouvelle recette de gâteau en mélangeant des morceaux de chocolat Nestlé à leur pâte. Les morceaux de chocolat n'ont pas fondu ce qui donna un gateaux orné de pépites de chocolat, le cookie était né. Nestlé, songeait à cette époque à arrêter la fabrication de ce chocolat, et envoya un représentant sur place afin de découvrir la raison du succès local de leur chocolat. La découverte du Cookie déboucha sur un accord : la firme Nestlé pourrait utiliser la recette et le nom de l'auberge à condition que la recette des cookies soit imprimée sur l'emballage et que l'auberge soit approvisionnée en chocolat Nestlé.