

Cookies pistache, cœur fondant au chocolat noir

Par Manuella Chantepie



| | |
|----------------------|-----------|
| Niveau de difficulté | Facile |
| Coût | Abordable |
| Temps de préparation | 25 min |
| Temps de cuisson | 15 min |
| Temps de repos | 1 heure |

Catégories : **Desserts, Cuisine facile, Cuisine tendance, Placard**

Le saviez-vous ? Le sucre blanc rend les cookies plutôt durs et craquants. Le sucre roux, la vergeoise ou la cassonade apportent du moelleux aux cookies ainsi qu'un petit goût caramélisé. Le bon calcul ? Mélanger les deux types de sucre pour obtenir des cookies à la texture parfaite ! À vous d'en juger avec cette savoureuse recette de cookies pistache au cœur fondant...

Ingédients

Pour 12 cookies :

- 120 g Beurre
- 100 g Cassonade
- 60 g Sucre blanc
- 160 g Farine
- 150 g Pistaches grillées non salées
- 25 g Purée de pistache bio (marque Jean Hervé)
- 1 Oeuf
- 24 Carrés de chocolat noir
- 1 c. à café Levure chimique

Réalisation

- 1 Commencez cette recette de cookies au cœur fondant en mixant 120 g de pistaches. Mélangez les deux **sucres** avec **le beurre mou** et la **purée de pistache**. Ajoutez **l'oeuf** et mélangez bien. Versez **la farine**, **la levure** et **les pistaches mixées**. Mélangez la pâte sans trop la travailler mais suffisamment pour qu'il n'y ait plus de trace de farine. Filmez la pâte et réfrigérez-la au moins 1 h.
- 2 Préchauffez le four à 180 °C. Faites 24 boules d'environ 25 g. Disposez 12 boules sans trop les serrer sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Aplatissez-les avec le plat de la main puis posez **2 carrés de chocolat** au centre. Recouvrez d'une autre boule aplatie et soudez bien l'ensemble. Parsemez-les avec le reste de **pistaches**.
- 3 Enfournez-les 15 min puis laissez-les refroidir sur une grille.

Si vous avez aimé nos cookies pistache, cœur fondant au chocolat noir...

- Vous aimerez aussi notre **pâte de pistache maison**
- **Mi-cuit, fondant et moelleux : 3 recettes classiques de gâteaux au chocolat**
- **Nos gâteaux coco, pistaches et chocolat**
- **Nos cookies moelleux chocolat et tonka**