

## Cookies pistache, coeur 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 coeur fondant...

### Ingrédients

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 coeur 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, coeur 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**