

LA RECETTE du LUNDI



cookies d'halloween à la pâte à tartiner ensorcelée

gouter



INGRÉDIENTS

Pour les cookies

- 220 g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 100 g de cassonade du Comptoir
- 50 g de sucre blanc
- 1 œuf
- 1 c. à café d'extrait de vanille du Comptoir
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de fleur de sel de Guérande - Comptoir des Arômes
- 80 g de chocolat noir Cluizel concassé
- 8 à 10 c. à café de pâte à tartiner spéciale Halloween - Comptoir des Arômes (placée 15 min au congélateur)

Pour la toile d'araignée

- 100 g de chocolat blanc Cluizel
- 20 g de chocolat noir Cluizel



Pour 8/10 cookies



PRÉPARATION :



- **Prépare la pâte à cookies**

Préchauffe ton four à 180 °C.

Mélange le beurre fondu, la cassonade et le sucre blanc jusqu'à obtenir une texture lisse.

Ajoute l'œuf et la vanille, puis incorpore la farine, la levure et la fleur de sel. Ajoute enfin les morceaux de chocolat noir.

- **Façonne les cookies**

Forme des boules de pâte, aplatis-les légèrement et dépose au centre une cuillère de pâte à tartiner bien froide.

Referme soigneusement pour enfermer le cœur fondant.

Dispose les cookies sur une plaque recouverte de papier cuisson.

- **Cuisson**

Fais cuire 10 à 12 minutes à 180 °C.

Les cookies doivent rester moelleux au centre et dorés sur les bords.

Laisse tiédir sur une grille.

- **Décore façon Halloween**

Fais fondre le chocolat blanc et nappe chaque cookie.

Trace des cercles concentriques au chocolat noir, puis, à l'aide d'un cure-dent, tire doucement les lignes du centre vers l'extérieur pour former une toile d'araignée 🕸️

🌿 **Astuce du Comptoir**

1. Déguste ces cookies encore tièdes avec un rooibos à l'hibiscus ou un thé noir Ceylan Pettiagala du Comptoir pour un goûter automnal digne des plus grands sorciers ❤️
2. Tu peux aussi ajouter un peu de piment doux d'Espelette dans la pâte à tartiner pour une version "chocolat chaud ensorcelé" 🌶️