



COOKIE AU CHOCOLAT BLANC ET NOIX DE PÉCAN TORRÉFIÉES

Une recette by Sophie Hamandjian

Ingrédients

Lemon Curd / Crémeux citron

- 75g jus citron jaune
- 100g oeufs entiers
- 65g sucre poudre
- 13g maïzena

Meringue fondante

- 90g blancs d'oeufs
- 180g sucre poudre

Étapes

• Pâte sablée

1. Dans un cul de poule fouettez d'abord ensemble le sucre et les oeufs entiers.
2. Dans une casserole, faite tiédir jus de citron et maïzena. La Maïzena doit être dissoute dans le jus de citron grâce à un fouet. Verser ensuite le mélange sucre+oeufs dans la casserole et faite chauffer l'ensemble progressivement tout en fouettant en continu afin que le crémeux n'attache pas au fond de la casserole.
3. Le Lemon curd va commencer à s'épaissir comme une crème pâtissière. Lors de la première bulle d'ébullition, stopper la cuisson et débarrasser dans un cul de poule.
4. Filmer à contact et réserver au frais jusque'à ce que le crémeux prenne une consistance onctueuse avec de la tenue.
5. Mettre ensuite en poche à douille.

• Meringue fondante

1. Au batteur (fouet), commencez en vitesse 3 à fouetter les blancs d'œufs.
2. Lorsque les blancs deviennent mousseux, ajouter petit à petit le sucre poudre. La texture devient alors plus lisse et brillante. Une fois tout le sucre ajouté, mettre en vitesse maximale le batteur jusqu'à obtenir une texture ferme mais souple de la meringue.
3. Débarrasser en poche à douille puis pocher en petits dômes sur silpat ou papier cuisson. Enfourner les plaques à 120 degrés pendant 40 minutes.
4. La meringue sera croustillante à l'extérieur et fondante à cœur.

Assemblage

1. Avec la poche de crèmeux citron, pocher en fins zigzag le crèmeux citron de façon à recouvrir un peu le mini cookie.
2. Poser ensuite une petite meringue sur le crèmeux puis déguster!

Bonne dégustation !