# Cookies Chocolat blanc cacahuètes

Il y a des jours comme ça où le moelleux d'un bon cookie fait rêver ! Au vu du peu de temps que ça prend, on aurait tort de se priver. Voici donc une nouvelle version de mon cookie. Du chocolat blanc et des cacahuètes lui apporte un petit goût sucré/salé.

**Pour une fournée** : 1 œuf entier -190g de farine blanche – 35g de poudre d'amandes – 125g de beurre doux – 1 sachet de levure chimique – 100g de sucre en poudre – 100g de sucre vanillé maison – 150g de pépites de chocolat blanc – 1cc d'extrait de vanille – 1 poignée de cacahuètes salées.

Dans un saladier mélangez les sucres et l'œuf. Bien remuer pour obtenir un mélange homogène. Ajoutez la levure et la vanille. Remuer à nouveau.

Ajoutez le beurre fondu qui a refroidi un peu au mélange. Remuez. Versez ensuite les pépites de chocolat (attention, le mélange ne doit pas être trop chaud, sinon ça va fondre) et les cacahuètes. Mélangez.

Ajoutez la farine au fur et à mesure en mélangeant. Mettez la pâte dans du film alimentaire et faites-en un beau boudin de 3/4cm d'épaisseur. Laissez reposer 1h au froid.

Pendant ce temps, préparez des plaques pâtissières recouvertes de papier cuisson. Quand la pâte a bien refroidi coupez des palets d'1cm d'épaisseur et posez les sur le papier cuisson (assez espacé, parce que ça gonfle).

Préchauffez votre four à 180° et enfournez pendant 7-9min environ. Même si les cookies vous semblent peu cuits, c'est normal, ils s'assècheront en dehors du four. Sinon ils sont

trop croquants. Personnellement je les aime un peu moelleux.

Recommencez l'opération tant que vous avez de la pâte à cookies.

---

# Brownie aux cacahuètes et sauce caramel

Brownie… Le gâteau qui nous vient de l'outre Atlantique. Des milliers de déclinaisons possible… Finalement autant de recettes que de maman au USA !

**Pour un brownie** : 120g de cacahuètes grillées – 200g de beurre doux – 60g de chocolat noir – 55g de chocolat lait – 200g de sucre – 4 œufs – 2cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 140g de farine – une pincée de sel

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en dés avec les chocolats en morceaux. Ajoutez ensuite le sucre, mélangez et laissez tiédir hors feu pendant 10/15min.

Ajoutez aux chocolats la vanille. Mélangez. Ajoutez ensuite les œufs un par un en fouettant bien. Le mélange doit être assez lisse.

A part, mélangez la farine et le sel. Versez d'un coup ce mélange sur le chocolat et mélangez bien. Ajoutez ensuite les cacahuètes et remuez.

Chemisez moule un moule carré et remplissez-le avec la pâte. Enfournez 20/25min

pendant ce temps là, préparer la sauce caramel.

A la sortie du four, laissez refroidir le brownie. Découpez-le en barre ou en carré pour faire des parts individuels. Versez le caramel sur chaque part avant de servir…