

## Cookies Fourrés à la pâte à tartiner

### Ingédients :

- 75 grammes de beurre
- 1 Oeuf
- 85 grammes de sucre
- 1 Sachet de sucre vanillé
- 150 grammes de farine
- 100 grammes de pépites de chocolat
- 1 Cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- De la pâte à tartiner



### Recette :

1. Faire ramollir le beurre à température ambiante
2. Dans un saladier mélanger le beurre, le sucre, le sucre vanillé et l'oeuf
3. Ajouter petit à petit la farine, la levure et le sel
4. Ajouter les pépites de chocolat en remuant avec une cuillère en bois
5. Beurrer la plaque du four ou recouvrir de papier sulfurisé
6. Farinez-vous les mains pour former de petites boules de pâtes
7. Aplattir les petites boules obtenues sur la plaque en laissant 4-5cm d'espace entre chaque (je fais environ 12 cookies de taille moyenne)
8. Mettre une cuillère à café bombé de pâte à tartiner au centre de chaque cookie
9. Refaire des petites boules, les aplattir à la main et les déposer sur les cookies déjà garnis
10. Coller les bords avec la main pour que la pâte à tartiner ne coule pas à la cuisson
11. Mettre dans le four (préablement préchauffé) à 180°C pendant 10 min
12. Sortir et laisser se solidifier pendant 5 min
13. Retourner les cookies et réenfourner pendant 2-3 min



**Dégustez tiède ou le lendemain...**  
**Si vous avez la patience!**

**Niveau :** Facile  
**Préparation :** 40min  
**Cuisson :** 15min

Pour plus d'informations  
ou de photos rendez-vous  
sur <http://vernisetchantilly.fr>  
ou flashez ce code :



## Macarons à la Framboise

### Ingédients :

*Pour la ganache*

- 300 grammes de framboises
- 150 grammes de sucre gélifiant
- 2 feuilles de gélatine

*Pour les coques :*

- 140 grammes de blanc d'oeufs
- 180 grammes de sucre
- 180 grammes de sucre glace (tamisé!)
- 160 grammes de poudre d'amandes (tamisé!)
- Colorant en poudre



### Recette :

Préparer la ganache :

1. Faire chauffer les fruits dans une casserole et ajouter le sucre tout en remuant et en pressant les fruits (si ce sont des fruits frais ajouter 2 verres d'eau)
  2. Une fois le mélange homogène, retirer du feu et laisser tiédir.
  3. Ajouter les feuilles de gélatin, réserver au frais pendant au moins 3heures
- Préparer les coques :

1. Fouetter les blancs d'oeufs jusqu'à la formation des premiers sillons (à vitesse moyenne)
2. Incorporer 90 grammes de sucre en continuant de fouetter
3. Lorsqu'en soulevant le fouet un bec se forme (assez ferme) ajouter les 90 grammes de sucre restant en continuant à fouetter en augmentant la vitesse jusqu'à incorporation totale
4. Dans un saladier, tamiser la poudre d'amande, le sucre glace et le colorant
5. Incorporer le mélange au blancs d'oeufs en «macaronant» : verser peu à peu le mélange sur les blancs d'oeufs et avec une maryse faire le mouvement suivant :  
=>avec la maryse racler le bord de droite, puis revenir au centre du bol  
Il faut macaronner pour détendre la préparation. La préparation est prête lorsque déposée sur du papier sulfurisé elle ne reste pas fixe mais ne s'étale pas trop vite non plus.
6. Déposer de petit cercle sur une plaque recouverte de papier sulfurisé (ou plaque spéciale)
7. Laisser «crouter» (reposer) pendant 30min loin de toutes sources d'humidités
8. Mettre au four (préablement préchauffé à 150°C) pendant 12-13min
9. Laisser refroidir avant de garnir avec la ganache



**Dégustez le lendemain**  
**c'est encore meilleur!**

**Niveau :** Intermédiaire  
**Préparation :** 90min  
**Cuisson :** 15min

Pour plus d'informations  
ou de photos rendez-vous  
sur <http://vernisetchantilly.fr>  
ou flashez ce code :

