

Carrot cookies pots

Pour 20 pots

Préparation : 40 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

***La pâte à cookies :**

- 100g de sucre blanc
- 100g de sucre roux
- 250g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 œuf
- 100g de beurre
- 100g de pépites de chocolat

***La ganache et le décor :**

- 100g de chocolat noir
- 100g de crème fraîche liquide entière
- 4 biscuits Oreo
- 100g de pâte d'amandes
- Colorant alimentaire orange
- Fanes de carottes ou persil



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une casserole, une cuillère magique, une spatule, une mini-spatule coudée, un Tornado, un moule 20 Mini-muffins et une plaque aluminium perforée.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

***Les cookies :**

- Dans le cul-de-poule, mélanger les deux sucres, la farine et la levure.
- Faire fondre le beurre.
- Incorporer l'œuf battu à l'aide de la cuillère magique et le beurre fondu.
- Ajouter les pépites de chocolat et mélanger à l'aide d'une spatule.
- Réserver la pâte 1 h au réfrigérateur.
- Préchauffer le four à 200°C et déposer le moule Mini-muffins sur la plaque aluminium perforée.
- Répartir la pâte à cookies dans des moules à mini muffins.
- Creuser la pâte au centre et enfourner +/- 12 min.
- Dès la sortie du four, enfoncer la mini-spatule coudée au milieu de chaque cookie pour former un creux au centre pour bien mieux les garnir. Laisser refroidir.

***La ganache :**

- Faire bouillir la crème et casser le chocolat dans la crème.
- Remuer et lisser jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- Verser la ganache sans attendre dans les cookies et laisser refroidir.

Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle

***Le décor :**

- Retirer la crème de 4 Oreos et concasser les biscuits noirs à l'aide du Tornado.
- Les réduire en fine poudre et répartir la poudre obtenue sur la ganache.
- Colorer la pâte d'amande avec une pointe de colorant orange.
- Former des carottes. Faites un petit trou puis plantez une fane de carottes ou du persil.
- Placer les carottes dans les pots.

Bon appétit !



Moule 20 Mini-muffins



Mon blog : <http://lesdelicesabelle.fr/>

Instagram : <https://www.instagram.com/lesdelicesabelle/>

Groupe privé Facebook : <https://www.facebook.com/groups/lesdelicesabelle/>

Isabelle CHEVRIER – 06.63.17.37.22

Votre conseillère culinaire Guy Demarle