

Cookie Chocolat et cèpes

175g de beurre

360g de cassonade

100g d'œufs

340g de farine

5g de sel

5g de levure chimique

225g de chocolat 50g de noix

QS praliné cèpes

Mélanger tous les ingrédients, façonner un boudin et mettre au frais min 3h , couper le boudin en rondelles et faire cuire au four

12min à 180 °C

Praliné aux cèpes:

-20g de cèpes secs

-20g de sucre

QS beurre

Faire revenir les cèpes secs dans une poêle pour les dorer, puis les réserver. Faire un caramel a sec avec le sucre et y incorporer les cèpes. Laissez refroidir , cassé et passer au robot mixeur.