

COOKIES AUX NOISETTES EN BATONNETS À TREMPER DANS UNE GANACHE CHOCO-TANAISIE ET BOISSON FERMENTÉE À LA TANAISIE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
de noisettes	150 g (torréfiées de préférence - Cookies)
de sucre de canne bio	125 g (ou de cassonade - Cookies)
Oeuf(s) bio	1 (Cookies)
de farine T80	150 g (Cookies)
de beurre doux	100 g (Cookies)
de levure chimique	1 càc (Cookies)
de sel	1 pincée (Cookies)
d'eau	1 L (filtrée)
sucre	100 g (boisson à la tanaisie)
feuilles de berce fraîches	100 g (uniquement)
de citron pressé	2 jus
de tanaisie	2 feuilles (Ajuster selon vos goûts - pour la boisson)
de chocolat	100 g (Gianduja de préférence)
Tanaisie	7 g (pour la ganache choco-tanaisie)
crème soja	10 cl (ou crème fraîche liquide)

Préparation

1. On commence quelques jours avant avec la boisson fermentée à la tanaisie: On fait chauffer l'eau avec le sucre. Une fois que le sucre est dissout on retire du feu et on laisse revenir à température ambiante. Une fois refroidie, on ajoute les feuilles de tanaisie (que l'on peut mixer avec un peu du liquide pour en extraire davantage la saveur mais attention à l'incorporer progressivement pour que ça ne soit pas trop fort en tanaisie).

-
-
2. On ajoute ensuite 5cl de Ginger bug ou levain de gingembre (recette de base ici : <https://nicrunicuit.com/faire/fermenter/comment-faire-un-ginger-bug-levain-de-gingembre-pour-fermenter-jus-de-ruits-ou-de-legumes/>) Mettre le tout en bouteille à fermeture mécanique et laisser fermenter à température ambiante pendant 2 ou 3 jours selon le temps ou la température de la pièce (c'est souvent plus rapide en été !) Une fois que ça fait psssit quand on ouvre la bouteille c'est prêt. On peut alors filtrer la boisson et la servir dans de petites bouteilles pour une jolie présentation.

 3. Pour les cookies : Préchauffez le four à 180 °C. Hachez grossièrement les noisettes torréfiées. Malaxez le beurre coupé en dés avec la cassonade. Mélangez la farine avec les noisettes hachées, la levure chimique et le sel. Ajoutez dans le saladier avec l'œuf et malaxez pour obtenir une pâte homogène. Étalez le tout sur une plaque bien farinée ou sur du papier sulfurisé. Enfournez 10 min et dès la sortie du four, coupez des tranches de cookies pour en faire des bâtonnets de la taille que vous souhaitez Laissez refroidir les bâtons de cookies sur une grille.

 4. Pour la ganache choco-tanaisie: Faites fondre au bain marie votre chocolat et y ajouter les 7g de tanaisie grossièrement découpées. Une fois que le chocolat est bien crémeux, ajoutez la crème soja (restée à température ambiante), mélangez bien . Une fois que la ganache est bien onctueuse, retirez les feuilles de tanaisie et verser la dans des petites verrines pour y tremper les cookies...
