

## recette sucrée

# COOKIES AU BEURRE DE CACAHUÈTES, PÉPITES DE CHOCOLAT ET CAMEL

⌚ 25 minutes

🕒 10 + 30 minutes

🍪 10 gros cookies

### Ingredients

#### Pour les cookies

110 g de farine de blé complète (ou autre farine)  
50 g de poudre d'amande  
2 cs. de beurre de cacahuètes (+/- 120 g)  
50 g de sucre de coco  
20 g de sucre muscovado (ou 70 g de sucre de coco)  
50 g de chocolat noir  
1 cc. d'extrait de vanille liquide  
1 cs. de vinaigre de cidre  
5 g de bicarbonate de soude alimentaire  
25 ml d'huile de noisettes  
100 ml de lait végétal (ici, d'amande)  
1 pincée de gros sel  
Une poignée de noix de pecan

#### Pour le caramel vegan

125 ml de crème de coco  
50 g de sucre de coco  
50 g d'huile de coco ou de noisettes  
10 ml de sirop d'agave  
1 cc. d'extrait de vanille liquide  
Du gros sel

### Préparation

#### Les cookies

Dans le fond du bol d'un robot ou dans un saladier, déposer le beurre de cacahuètes et ajouter les sucres. Mélanger au batteur plat ou à l'aide d'une cuillère en bois. Ajouter ensuite l'huile de noisettes, l'extrait de vanille et le vinaigre de cidre. Bien mélanger. Verser le lait végétal et mélanger à nouveau.

Incorporer ensuite la farine, la poudre d'amande et le bicarbonate. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter ensuite la pincée de sel.

Couper le chocolat en petits morceaux. Les incorporer dans la pâte puis mélanger délicatement.

Préchauffer le four à 140 degrés.

A l'aide d'une cuillère à soupe, prélever des boules de pâte et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Les aplatir légèrement, former un léger creux au milieu et y ajouter un peu de caramel vegan.

Enfourner ensuite pour 30 minutes. Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir du four et déposer directement une à deux noix de pecan sur le dessus. Laisser refroidir complètement.

Au moment de déguster, rajouter une cuillère à café de caramel, histoire de rendre ce moment gourmand encore plus délicieux.

#### Le caramel vegan

Préparer une casserole et y verser le sucre, l'huile et le sirop d'agave. La faire chauffer sur feu moyen à fort en mélangeant bien à l'aide d'une spatule en bois. Dès que le liquide brun commence à bouillir, ajouter la crème de coco d'un coup.

Continuer à mélanger non-stop jusqu'à ce que le caramel devienne un peu plus épais (il reste cependant assez liquide, car il est chaud). Cela devrait prendre 5 bonnes minutes. Une fois que la consistance convient, couper le feu, ajouter le sel et l'extrait de vanille. Bien mélanger.

Verser le caramel dans un contenant en verre et le laisser refroidir entièrement. Fermer ensuite le pot et conserver au frigo jusqu'à un mois.

