

# Cookies Bûche – Rudolph !



Vous ne l'attendiez pas celle-la ☐ , cette bûche surprenante et d'une simplicité étonnante.

Celle qui fera le bonheur des bambins de votre table de Noël.

Celle qui fera des envieux parmi ceux qui ne seront pas à votre table de Noël.

Celle qui sera dorénavant réclamée et acclamée par votre entourage.

Cette COOKIES Bûche aux allures de Rudolph le Renne Rouge !



Je reprends un peu l'histoire de cette création ... non ?  
Siiiiii avouez mes anecdotes sont trépidantes (*OK, je craque, âme sensible et délicate va directement à la recette*).  
Mme Muscle Up\* m'ayant aidé, je dirais même complètement sauvé, pour l'ajout d'une colonne partenaire dans WordPress.

**TOP !**

2 précisions :

- \* Oui je suis une quiche en ce qui concerne WordPress et l'intégralité de ce monde de lignes de codes !
- \* Oui il y a un espace « partenaires » sur le blog – regarde à

droite sous ma bio et tout le tralala ... tu vois apparaître quelques personnalités assez intrépides pour accepter de bosser avec moi :p !

## **On reprends !**

J'ai donc proposé à Mme Muscle Up d'être rémunérée en ... bah gâteaux ! Pas la peine de crier au scandale, on fait avec les moyens du bord et les compétences de chacun.

Une fois la commande passée : du chocolat, du chocolat et pleins de trucs gourmands. Je me suis dit qu'il fallait à la fois un gâteau qui plaise à tous les coups, qui soit transportable ET qui se partage facilement.

Les cookies remplissant les 2/3 des objectifs je me suis dit que les assembler en bûche pour le côté Noël pourrait être une bonne idée.



C'est ainsi que Rudolph a vu le jour. Depuis il a été pris en charge par Mme Muscle Up et j'ose espérer qu'elle aura apprécié son contenu :

- Cookies Chocolat / Oréos
- Ganache montée Chocolat Noir

Maintenant à vous les Gourmands de découvrir les secrets de fabrication !



## **Ingrédients :**

### *Pâte à cookies*

- 180g de farine
- 100gr de beurre demi-sel
- 95gr de sucre
- 75gr de sucre cassonade
- 1 œuf
- 1 càc d'extrait de vanille
- 1/2 càc de bicarbonate de soude
- 100gr de chocolat noir
- 1 petit paquet individuel d'Oréos

- 1) Faites fondre le beurre et laissez-le tiédir.
- 2) Une fois tiédi fouettez le beurre fondu avec les sucres pendant au moins 5 minutes.
- 3) Ajoutez l'œuf et l'extrait de vanille et fouettez à nouveau 45 secondes.
- 4) Dans un autre bol tamisez la farine et le bicarbonate, ajoutez le chocolat et les Oréos coupés/écrasés en petits morceaux.
- 5) Ajoutez cette préparation sèche au mélange de beurre et

mélangez rapidement jusqu'à ce qu'une pâte se forme.

6) Formez une boule de pâte, filmez et laissez reposer au frais minimum 2h, idéalement 1 nuit.

7) Reprenez votre pâte, préchauffez votre four à 180° et formez des boules de pâte de 50 à 70g (essayez d'avoir le même poids pour chaque cookies) que vous disposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé ou d'un tapis en silicone. Pensez à bien espacer vos cookies et à légèrement les aplatir avant d'enfourner pour 14 à 15 minutes.

Ils doivent être dorés sur les bords mais pas trop cuit au milieu. Ils sont encore mous à la sortie du four mais vont durcir en refroidissant.



### *Ganache*

- 200ml de crème liquide entière
- 200g de chocolat noir

1) Faites fondre le chocolat avec la moitié de la crème liquide.

Ajoutez le reste de crème et laissez refroidir au frais minimum 2h, idéalement 1 nuit.

2) Reprenez votre ganache et fouettez-la vivement jusqu'à ce qu'elle devienne plus aérienne et plus pâle (*attention à ne pas la transformer en beurre*).

## **Montage**

Assemblez vos cookies par deux en les collant à l'aide de la ganache, puis assemblez vos paires de cookies ensemble avec une pointe de ganache pour former votre bûche.

N'hésitez pas à ficeler votre buche à l'aide d'un joli ruban ou d'un file à rôti ^^.

Pour la décoration Rudolph rien de plus simple, découpez deux charmants bois de cerf dans de la pâte à sucre marron. Réalisez une grosse boule rouge de pâte à sucre rouge et des yeux à l'aide de pâte à sucre noire et blanche.

Fixez le tout avec un peu de reste de ganache ☐