

Le brownie



Pour environ 6 personnes

La pâte à brownie

200g Sucre

100g Œufs

125g Beurre

100g Couverture noire

100g Farine

75g Noisettes concassées

1g Sel

Tamiser la farine sur une feuille sulfurisée.

Torréfier les noisettes.

Fondre le beurre et le chocolat.

Monter le sucre et les œufs au ruban.

Ajouter le beurre et le chocolat fondus puis la farine

Terminer le mélange en ajoutant les noisettes.

Garnir le moule aussitôt (2/3 du moule).

Laisser reposer pendant plusieurs heures pour un meilleur résultat final.

Cuire à 165°C, le temps de cuisson varie selon la taille du produit.

Filmer au contact dès sortie du four, conserver au réfrigérateur.

Déguster à température ambiante.

Procédés alternatifs

1. Fondre le beurre et la couverture, ajouter les œufs et le sucre tout juste mélangés, puis la farine et le sel, terminer en ajoutant les noisettes concassées. Mouler puis cuire.

2. Monter les jaunes au batteur avec le sucre, verser le beurre fondu petit à petit, réaliser une émulsion. Ajouter la couverture et les blancs montés, puis la farine, Cuire.