

Brownies moelleux au chocolat noir, crème montée légère au chocolat |

Recette pour 12 tapas

Description

Voici une recette gourmande de brownies riches en noix avec une ganache au chocolat noir décadent.

L'astuce du chef

Attendez que le brownie soit tout à fait refroidi avant de le couper en carrés. Vous obtiendrez plus facilement de magnifiques brownies.

Vous pouvez remplacer le glucose par le sirop de maïs.

Ingrédients

Pour le brownie

- 150 Gr Chocolat noir
- 150 Gr Beurre
- 100 Gr Sucre
- 50 Gr Cassonade
- 3 Unité(s) Oeuf
- 30 Gr Farine
- 1 Poignée(s) Noix de pécan
- 1 Poignée(s) Pistaches

Pour la ganache montée

- 125 Ml Crème 35% à fouetter
- 5 Ml Miel
- 100 Gr Chocolat noir
- 175 Ml Crème 35% à fouetter

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Pour le brownie

Faites fondre le chocolat et le beurre dans un bain-marie. À la poêle, torréfiez les noix quelques minutes à sec. Dans un bol, fouettez les oeufs, le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (consistance ruban) environ 5 minutes. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez délicatement. Ajoutez délicatement la farine et bien mélanger avec délicatesse. Terminez en ajoutant les noix. Versez sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin beurré. Cuire au four jusqu'à ce que le centre soit figé environ 35 minutes.

Pour la ganache montée

Faites bouillir la première crème (125ml) avec le miel, versez-la en trois fois sur le chocolat noir. Mélangez bien à l'aide d'un fouet, vous devez obtenir une certaine élasticité.

Ensuite ajoutez la crème restante froide, mélangez à nouveau, réservez au frigo pendant 4 heures idéalement.

Au moment de vous en servir, montez-la comme une chantilly

Finitions

Parez la plaque de brownies, puis détaillez des morceaux de 2x2 (5cmx5cm).

Réalisez une belle rosace sur la surface du brownies, saupoudrez légèrement de sucre glace.

Bon appétit!