

Barquettes brownie (Nina Métayer)

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Caraïbes, le cacao en poudre et les pépites de chocolat de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Séparez les jaunes des blancs d'œufs puis fouettez les jaunes avec les 3/4 de la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez le beurre et le chocolat fondus.
4. Montez les blancs en neige.
5. Lorsqu'ils commencent à prendre, ajoutez le reste du sucre et fouettez jusqu'à obtenir des blancs bien fermes.
6. Ajoutez-les à la préparation précédente délicatement à l'aide d'une maryse.
7. Incorporez ensuite la farine, le cacao et le sel tamisés délicatement.
8. Quand la pâte est homogène, versez-la dans les moules à barquettes et ajoutez quelques pépites de chocolat dessus.
9. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 8 minutes de cuisson.
10. Dès la sortie du four, creusez un trou au centre avec le dos d'une cuillère et laissez refroidir.
11. Ganache noisette : de chocolat au lait (ou du gianduja) de chocolat noir 70% de praliné noisette de crème liquide Faites fondre doucement les chocolats et le praliné.
12. Faites chauffer la crème liquide, puis versez-la en plusieurs fois sur les chocolats en mélangeant bien pour obtenir une ganache lisse et brillante.
13. Remplissez les barquettes de ganache avant de vous régaler !