

Brownie de Paques (fraise, chocolat, noisette)

Catégorie : Entremets

Ingrédients

- 330g de beurre
- 300g de chocolat Caraïbes
- 6 œufs
- 180g de sucre noir
- 180g de sucre
- 130g de farine
- 1 grosse pincée de fleur de sel
- 300 de pépites de chocolats mélangés (j'ai mis 75g de chocolat noir, 75g de chocolat au lait, 75g de chocolat dulcey, 75g de chocolat blanc)
- 40g de chocolat azelia
- 60g de praliné
- 40g de crêpes dentelles
- 50g de crème liquide entière
- 65g de praliné
- 70g de chocolat azélia
- 10g de miel
- 20g de beurre
- 20g de sucre
- 25g de jus de citron
- 340g de crème liquide entière
- 135g de mascarpone
- 50g de sucre glace
- 1 gousse de vanille
- 70g de jus de fraise-citron
- 50g de chocolat azélia
- 40g de noisettes hachées

Préparation

1. , vous pouvez d'ailleurs l'adapter dans la forme que vous souhaitez puisque vous pouvez fabriquer un patron en carton de la forme voulue pour découper le brownie.
2. Le brownie se conserve bien dans une boîte hermétique pendant plusieurs jours, et vous pouvez également le congeler.
3. Faites fondre le chocolat avec le beurre.
4. Fouettez les œufs avec les sucres.
5. Ajoutez le beurre et le chocolat fondus, puis la farine et la fleur de sel.
6. Enfin, ajoutez les pépites de chocolat.
7. Divisez la pâte en deux, et versez chaque moitié dans un cadre carré de 26cm de côté.
8. Enfournes les brownies dans le four préchauffé à 160°C pendant 15 minutes.
9. Laissez totalement refroidir avant de les détailler.
10. Coupez dans chaque carré une forme d'œuf d'environ 26cm de longueur et 20cm de largeur (j'ai découpé la forme voulue dans un morceau de carton pour avoir deux œufs de la même taille).
11. Découpez l'intérieur d'un des deux œufs, puis superposez-les.
12. Croustillant praliné & azelia : de chocolat azelia de praliné de crêpes dentelles Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné et les crêpes dentelles émiettées.

13. Etalez le croustillant sur le brownie, puis mettez-le au réfrigérateur le temps que le chocolat cristallise.
14. Ganache azelia : de crème liquide entière de praliné de chocolat azélia de miel de beurre
Faites fondre le chocolat, puis ajoutez le praliné.
15. Faites chauffer la crème avec le miel, puis versez-la en trois fois sur le chocolat-praliné, en mélangeant bien pour avoir une ganache lisse et brillante.
16. Ajoutez ensuite le beurre coupé en petits morceaux, mélangez bien.
17. Quand la ganache est homogène, versez-la sur le croustillant puis remettez le gâteau au réfrigérateur.
18. Fraises : de fraises une fois équeutées de sucre de jus de citron Coupez les fraises en petits cubes, puis ajoutez le sucre et le jus de citron.
19. Laissez les fraises mariner pendant au moins 1 heure, puis égouttez-les bien.
20. Conservez le jus pour la suite.
21. Versez les fraises sur la ganache.
22. Chantilly vanille, fraise & citron : de crème liquide entière de mascarpone de sucre glace ousse de vanille de jus de fraise-citron Fouettez la crème liquide avec le mascarpone, le sucre glace et les grains de vanille.
23. Quand la chantilly est montée, ajoutez le jus de fraise-citron et mélangez pour obtenir une chantilly homogène.
24. Etalez une fine couche de chantilly sur les fraises, puis mettez le reste dans une poche à douille munie d'une douille unie de 18mm, et pochez la chantilly sur le gâteau.
25. Pour le même pochage que moi, pochez une rangée de boules de chantilly, puis écrasez chaque boule avec le dos d'une petite cuillère avant de pocher une nouvelle rangée.
26. Réservez le gâteau au réfrigérateur le temps de préparer le glaçage.
27. Glaçage rocher : de chocolat azélia de noisettes hachées Faites fondre doucement le chocolat au bain marie, puis ajoutez les noisettes hachées.
28. Etalez le glaçage au pinceau sur le pourtour du gâteau, puis laissez cristalliser.
29. Décorez avec quelques fraises et des décors en chocolat si vous le souhaitez, puis régalez-vous !