

Gâteau sablé au brownie et à la noisette

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 2 jaunes d'œuf
- 75g de sucre
- 75g de beurre demi-sel pommade
- 100g de farine
- 5g de levure chimique
- 125g de chocolat à 66% de cacao
- 120g de beurre
- 3 œufs
- 100g de sucre
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 15g de cacao en poudre sans sucre
- 50g de farine
- 90g de pépites de chocolat
- 45g de noisettes hachées
- 100g de crème liquide
- 120g de purée de noisette
- 125g de chocolat Azelia
- 25g de miel
- 35g de beurre

Préparation

1. J'ai utilisé les chocolats Caraïbes et Azelia, et l'arôme vanille Norohy de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Ajoutez la farine et la levure.
3. Quand la pâte est homogène, étalez-la dans un cercle posé sur une feuille de papier cuisson.
4. Réservez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes, puis enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
5. Pendant la cuisson, préparez la pâte à brownie.
6. Brownie : de chocolat à 66% de cacao de beurre 3 œufs de sucre 1 cuillère à café d'arôme vanille de cacao en poudre sans sucre de farine de pépites de chocolat de noisettes hachées Faites fondre le chocolat avec le beurre.
7. Fouettez les œufs avec le sucre et la vanille, puis ajoutez le beurre et le chocolat fondus.
8. Incorporez ensuite la farine et le cacao, puis terminez avec les pépites de chocolat et les noisettes hachées.
9. Versez sur le sablé précuit, puis enfournez à nouveau 15 à 20 minutes à 180°C.
10. Laissez refroidir totalement.
11. Ganache chocolat au lait & noisette : de crème liquide de purée de noisette de chocolat Azelia de miel de beurre Faites chauffer la crème avec le miel.
12. Faites fondre le chocolat, et ajoutez la purée de noisette.
13. Versez le liquide chaud dessus en plusieurs fois, en mélangeant bien après chaque ajout, pour obtenir une ganache lisse et brillante.
14. Ajoutez enfin le beurre en petits morceaux et mélangez à nouveau.
15. Versez immédiatement sur le brownie et laissez cristalliser.

16. Finitions : Quelques demi-noisettes Fleur de sel Quand la ganache a cristallisé, démoulez-le gâteau en passant la lame d'un couteau sur le pourtour.

17. Décorez avec les demi-noisettes et la fleur de sel, puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com