

*Jacadi*  
PARIS

X

NINA MĒTAYER

# LA BARQUETTE BROWNIE DE PÂTE LA BARQUETTE BIEN DE RENTRÉE



## LA RECETTE

### Pour 10 barquettes

Temps de préparation :

30 minutes

Cuisson :

8 minutes

### LES INGRÉDIENTS

#### Brownie

- 100 g de beurre tempéré
- 55 g de chocolat noir 70%
- 2 œufs entiers
- 75 g de sucre cassonade
- 25 g de farine
- 10 g de cacao en poudre
- 20 g de pépites de chocolat
- 1 pincée de sel

#### Ganache noisette

- 25 g de chocolat au lait (ou du gianduja)
- 25 g de chocolat noir 70%
- 40 g de praliné de noisette (optionnel)
- 75 g de crème liquide

### Brownie

Faire fondre doucement le beurre et le chocolat au bain-marie.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs.

Fouetter les jaunes avec les 3/4 de la cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Puis y incorporer le mélange chocolat-beurre fondu à la maryse.

Monter les blancs en neige. Lorsqu'ils commencent à prendre, ajouter le reste de la cassonade et continuer à fouetter jusqu'à obtenir des blancs bien fermes.

Puis ajouter les blancs montés à la préparation.

Dans un autre cul de poule, mélanger la farine, le cacao, et le sel.

Tamiser ce mélange au-dessus de la préparation précédente, en l'incorporant petit à petit à l'aide d'une maryse.

Une fois la préparation homogène, pocher 25 g dans des moules en silicone type barquettes.

Ajouter quelques pépites de chocolat sur le dessus.

Cuire 8 minutes à 180 °C, en ajustant le temps si nécessaire selon votre four.

À la sortie du four, creuser une cavité au centre à l'aide du dos d'une cuillère.

Laisser refroidir.

### Ganache noisette

Faire fondre au bain-marie les chocolats et le praliné (optionnel), en remuant doucement.

Faire chauffer la crème liquide à la casserole.

Une fois les chocolats bien fondus, ajouter la crème tiédie en plusieurs fois, tout en mélangeant à l'aide d'une maryse pour créer une belle émulsion.

Remplir les barquettes refroidies de ganache à l'aide d'une cuillère.