

Brownies au chocolat, crème légère à la vanille

Recette pour 24 Tapas

Description

Moelleux brownie au chocolat noir en toute simplicité

L'astuce du chef

Utilisez un chocolat noir à 70% ou plus pour un goût intense chocolaté.

Ingrédients

Pour le brownie

- 200 Gr Chocolat noir
- 200 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Oeuf
- 200 Gr Beurre
- 50 Gr Farine

Pour la crème légère

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 20 Ml Extrait de vanille

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four à 350 F°**

Preparation du brownie

Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre. À l'aide d'un mélangeur électrique, monter le sucre et les oeufs jusqu'à ruban (10 min à haute vitesse. Plier le mélange de chocolat dans l'appareil d'oeufs. Finalement, incorporer la farine à l'appareil. Verser dans le moule graissé et chemisé de papier sulfurisé. Cuire 30-35 minute au four.

Pour la crème légère

Mettre la crème dans un batteur avec l'extrait de vanille et montez. Mettre la crème dans une poche avec une douille cannellé.

Pour le dressage

Coupez le brownie en carré de 2cmx2cm (tapas) mettre une noisette de crème légère sur chaque morceaux.

Sinon 7cmx7cm (pour un dessert) finaliser avec une belle quenelle de crème légère.?

Bon appétit!