



Mon brownie marbré noir et blond

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 35 min.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 150 g
Chocolat blond Dulcey® à pâtisser : 150 g
Beurre : 45 + 15 g
Sucre en poudre : 2 x 45 g
Farine : 2 x 20 g
Maïzena® : 2 x 20 g
Oeufs : 2 x 2
Vanille en poudre

Chocolat blond Dulcey® à pâtisser : 20 g
Crème épaisse : 20 g

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un moule carré de 18 cm
une balance ménagère
deux jattes
un batteur sur socle avec feuille



Réalisation

1. Dans la première jatte, faire fondre, au four à micro-ondes ou au bain-marie, le chocolat noir avec 45 g de beurre.
2. Bien lisser puis ajouter une portion de sucre, de farine, de Maïzena®, une pointe de vanille en poudre et 2 œufs.
3. Dans la seconde jatte, procéder de même en commençant par faire fondre le chocolat blond Dulcey® avec 15 g de beurre, puis ajouter la dernière portion de chaque ingrédient comme à l'étape précédente.
4. Préchauffer le four à 175°C.
5. Dans le moule beurré et cacaoté, verser les 2 pâtes alternativement, puis tracer des marbrures avec la pointe d'un couteau.
6. Enfourner dès que le four est chaud pour 30 à 35 minutes de cuisson.
7. Bien laisser refroidir ou même placer au frais, puis réserver à température ambiante 30 minutes avant de le servir.
8. Préparer la crème au chocolat blond en faisant fondre ensemble crème et chocolat blond.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com