



Crèmes au brownie

Recette pour 8 verrines. Préparation : 10 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Brownie / gâteau au chocolat avec glaçage :
350 g
Lait concentré sucré : 170 g
Noisettes entières émondées : 25 g

Matériel

un robot ménager avec couteau
8 verrines
une poche à douille
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Couper le gâteau / brownie en gros cubes.

- il faut privilégier cette recette avec un reste de gâteau avec glaçage au chocolat pour une onctuosité parfaite, sinon il faudrait sans doute rajouter de la pâte à tartiner faite maison -

2. Placer dans le grand bol de votre robot avec lames couteaux avec le lait concentré sucré : laisser tourner pendant quelques minutes jusqu'à obtenir une crème lisse.

- il faudra ajuster en ne mettant pas toute la quantité de lait concentré ou en rajoutant au contraire selon l'onctuosité que vous voulez obtenir -

3. Verser avec une poche à douille en formant des spirales dans des verrines.

4. Décorer éventuellement avec des éclats de noisettes pour rappeler celles du brownie.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com