

BROWNIE AU CHOCOLAT

RECETTE POUR 4 PERSONNES



Ingrédients pour le brownie

250 g de chocolat Valrhona, à 74 % cacao
100 g de beurre
3 œufs
150 g de sucre
20 g de farine
50 g de noisettes

Ingrédients pour le sorbet passion

250 g de purée de fruits de la passion
50 g de purée de mangue
50 ml de sucre cuit

Préparation du brownie

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie. Ajouter ensuite les autres ingrédients et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Verser la pâte dans un moule beurré et légèrement fariné. Enfourner dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire à l'air chaud à 175 °C pendant 10 minutes.

Préparation du sorbet passion

Porter tous les ingrédients à ébullition, puis congeler. Remuer ensuite la préparation à l'aide d'une sorbetière.

Niveau de cuisson

Avec préchauffage
10 minutes | Air chaud 175 °C