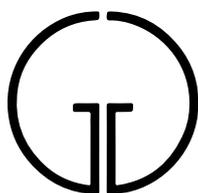




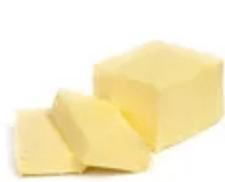
Brownie Fondant

Recette
(6 personnes)



Gabriel Pastry Art

Les ingrédients



**180 g de
beurre froid**



170 g de sucre roux



70 g de sucre blanc



3 oeufs



**200g de chocolat Noir Corsé
72% cacao**



110g de farine T55



1 pincée de fleur de sel

La préparation

Préchauffez le four à 160°C

Commencez par faire fondre le beurre et le chocolat et laissez tiédir légèrement.

Dans un saladier faites mousser les sucres avec les œufs jusqu'à ce que le mélange soit bien clair et forme un ruban.

Ajoutez le mélange beurre/chocolat au mélange œufs/sucres et mélangez.

Ensuite, versez la crème liquide. Remuez de nouveau et terminez par la farine et la fleur de sel, mélangez bien.

Versez la préparation dans un moule carré de 20x20cm beurré et fariné ou couvert de bandes de papier cuisson.

Faites cuire entre 32 et 35min à 160°C. Vérifiez la cuisson avec un couteau. Laissez refroidir et dégustez.

Retrouvez-nous sur



Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art

Les réseaux sociaux



@Gabriel.Pastry.Art



Gabriel Pastry Art



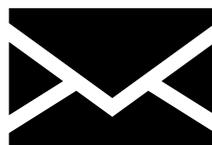
Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art



<https://gabriel-pastry-art.fr/>



contact@gabriel-pastry-art.fr



09 81 83 57 24

GABRIEL

PASTRY ART



45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris

