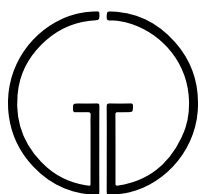




# Brownie Fondant

**Recette**  
(6 personnes)



Gabriel Pastry Art

# Les ingrédients



100 g de  
beurre froid



150g de farine



150 g de sucre blanc



2 oeufs



200 g de chocolat noir à pâtisser



100 g de noix



1 pincée de sel



1 pincée de bicarbo-  
nate de soude

# La préparation

Préchauffez le four à 180°C

Coupez le chocolat ainsi que le beurre en morceaux, mettez le tout dans un grand bol allant au micro-ondes. Faites fondre 1 minute 30, lissez avec un fouet et ajoutez l'huile.

Dans un autre bol, fouettez les œufs, le sucre, la vanille jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux, puis ajoutez le mélange de chocolat.

Ajoutez alors le bicarbonate, le sel et la farine. Mélangez, il faut que ce soit homogène.

Hachez les noix grossièrement, et ajoutez-les à la préparation.

Versez dans un moule beurré carré ou rond (environ 20cm) et saupoudrez avec un peu de noix que vous aurez réservé.

Enfournez 25 minutes à four puis dégustez !

# Retrouvez-nous sur



Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art

## Les réseaux sociaux



@Gabriel.Pastry.Art



Gabriel Pastry Art



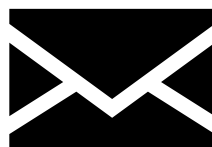
Gabriel Pastry Art



Gabriel Pastry Art



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



[contact@gabriel-pastry-art.fr](mailto:contact@gabriel-pastry-art.fr)



09 81 83 57 24

# GABRIEL

PASTRY ART



**45 Rue Notre Dame de Nazareth, 75003 Paris**

