



BROWNIES PECAN CHOCOLAT MARRONS



Pour 8 brownies ou plus selon le moule et aussi pour la fausse bûche :

L'appareil : 150g de beurre, 85g de chocolat 70%, 115g d'œufs, 180g de sucre semoule, 60g crème de marrons, 60g farine, 80g de noix de pécan, 60g marrons au sirop.

Dans la cuve du robot fouetter les œufs, le sucre et la crème de marrons. Fondre le chocolat au bain-marie, ajouter le beurre. Quand le mélange beurre chocolat est bien lisse, l'ajouter dans la cuve. Incorporer successivement à la maryse la farine tamisée, les noix de pécan grossièrement concassées et les marrons confits coupés en dés. Dressez l'appareil soit dans des caissettes fantaisies, soit dans des moules en silicone soit pour la version fausse bûche dans un moule à cake. Cuire dans le four préchauffé à 180° pendant 15 à 20 min à moduler.

La crème mascarpone : 20cl de crème chantilly mascarpone Elle et Vire, 50g de crème de marrons.

Monter la crème en ajoutant à mi-parcours la crème de marrons. Dresser sur le brownies refroidi avec une douille à St Honoré, ajouter sur le dessus des demis marrons confits égouttés, décorer à la feuille d'or.