



BROWNIES CHOCO PISTACHE INSPIRES DE CHRISTOPHE MICHALAK !



Le brownie allégé : adapté pour 5 brownies environ.

50g de beurre, 35g de couverture Caraïbes Valrhona, 35g de pâte de cacao, 43g d'oeuf soit 1 petit, 35g de sucre semoule, 13g de miel neutre, 25g de crème épaisse, 1 pincée de sel, 30g de farine, 30g de pistaches vertes de Sicile broyées.

Fondre à 45° le beurre le chocolat et la pâte de cacao. Emulsionner l'oeuf avec le miel et le sucre, ajouter la crème, le sel et la farine tamisée puis les pistaches. Incorporer le mélange chocolaté. Dresser sur un Silpat dans des cercles de 5cm de diamètre légèrement huilés. Cuire 5mn à 180°. Refroidir et évider le centre avec un emporte pièce de 2.5 à 3cm.

Le crémeux mi-amer : 20g de jaune d'oeuf soit 1 jaune, 50g d'eau, 50g de crème, 1/2 gousse de vanille de Tahiti, 12g de sucre, 35g de couverture Caraïbes et 30g de couverture Guanaja.

Réaliser une crème anglaise avec les ingrédients, Fondre les couvertures au bain-marie et émulsionner en ajoutant la crème chaude en 3 fois sur le chocolat.

Lisser éventuellement au mixer plongeant. Dresser aussitôt.

Finition partielle sans les feuilles de chocolat : Bloquer au froid les brownies fourrés de crémeux. Caraméliser et piler une belle poignée de pistaches.

Récupérer les brownies, napper les bords de nappage neutre puis les rouler dans les pistaches. Décorer à votre goût.