

RECETTE

La Création Nutella®

Moyen

6 h 20 min



Ingrédients

Pour 4 personnes**Brownie :**

3 œufs
130 g de beurre
130 g de sucre
250 g de chocolat
60 g de farine
1 sachet de sucre vanillé

Ganache chocolat noir :

100 g de chocolat noir
30 cl de crème liquide

Feuilles en chocolat :

200 g de chocolat noir
Feuilles guitares ou feuilletés en plastique

Glace vanille :

Mangue
60 g de Nutella



**Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !**

PRÉPARATION

- 1** | Préparez votre ganache chocolat. Pour cela, faites fondre votre chocolat dans une casserole au bain-marie. Dans une autre casserole, portez à ébullition 15 cl de crème liquide.
- 2** | Dans un récipient, versez le chocolat puis la crème liquide (celle qui a été portée à ébullition) en 3 fois, en mélangeant votre préparation vivement afin d'obtenir une base d'émulsion. Rajoutez les 15 cl de crème liquide (encore froide) restants, tout en continuant de remuer vivement. Couvrez votre ganache au contact, et disposez au frais pendant au moins 5h. Une fois le mélange refroidi et sorti du frais, montez la ganache à l'aide d'un robot pâtissier ou d'un batteur en fouettant à vitesse moyenne pendant une dizaine de minutes.
- 3** | Vous pouvez préparer les feuilles de chocolat. Pour cela, faites fondre le chocolat au bain-marie, puis disposez-le sur une feuille guitare et étalez-le de manière homogène à l'aide d'une spatule. Vous pouvez également l'insérer dans un feuillet en plastique. Laissez le chocolat se cristalliser puis, à l'aide d'un couteau avec une lame chaude, découpez les formes que vous souhaitez, puis réservez au frais.
- 4** | Pendant ce temps, préparez votre brownie. Pour cela, faites fondre le beurre dans une casserole au bain-marie à feu doux, puis cassez le chocolat noir et insérez-le avec le beurre fondu pour qu'il fonde à son tour.
- 5** | Dans un saladier, versez le sucre en poudre, le sucre vanillé, et les œufs puis battez jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine, une pincée de sel puis le mélange chocolat / beurre fondu. Mélangez jusqu'à obtenir une texture homogène.
- 6** | Huilez votre moule, puis versez la préparation dedans. Enfourez pour 20 minutes, et laissez reposer dans le four après cuisson.
- 7** | C'est l'heure de l'assemblage ! Coupez votre brownie puis disposez-le dans une assiette. Nappez-le de Nutella® puis pochez votre ganache chocolat par-dessus. Disposez une feuille de chocolat sur votre ganache, puis répétez l'opération. Sur votre dernière feuille de chocolat, pochez finement du Nutella®, puis ajoutez une quenelle de glace, ainsi que des morceaux de mangue.

**Partage la recette avec le
#nutellarecettesclub**