

Pour 20 pièces

Brownie chocolat

- ▶ 165 g farine type 55
- ▶ 190 g pâte de cacao
- ▶ 190 g chocolat force noire 50%
- ▶ 420 g sucre semoule
- ▶ 40 g sucre inversi
- ▶ 1 gousse vanille
- ▶ 270 g beurre
- ▶ 150 g crème épaisse
- ▶ 240 g œufs entiers
- ▶ 150 g poudre de noix
- ▶ 2 g **Fleur de Sel Le Saunier de Camargue**
- ▶ 2 g grué chocolat

Mélanger le sucre, les œufs, la vanille et le sucre inversi. Ajouter le beurre fondu, la pâte de cacao et le chocolat ganache. Ajouter la crème épaisse, la farine et la poudre de noix. Mélanger vivement et mettre en moules carrés, garnir aux 2/3.

Cuisson 170°C - 15 minutes

Ganache Tonka

- ▶ 1,5 pièce fève Tonka torréfiée
- ▶ 600 g crème liquide 35 % MG
- ▶ 120 g sirop de glucose
- ▶ 480 g couverture noire 70%
- ▶ 180 g beurre
- ▶ 2 g **sel Fournisel**

Râper la fève Tonka sur la crème liquide.
Faire chauffer le tout avec le glucose et le sel.
Refroidir à 90°C.

Verser sur la couverture noire hachée.
Emulsionner le tout.
A 35°C, ajouter le beurre coupé en petits morceaux.

Laisser reposer la ganache recouverte à température ambiante jusqu'à obtenir une texture pommade.

Appareil à pistolet

- ▶ 500 g chocolat à 58%
- ▶ 500 g beurre de cacao

Fondre les deux masses à 45°C
et utiliser sur les entremets encore congelés.



Montage

Garnir les biscuits brownies avec la ganache à la fève de tonka en utilisant une douille "St Honoré".
Réserver au grand froid.

Passer le tout au pistolet chocolat. Découper à vif et parsemer de **Fleur de Sel de Camargue**.

