BROWNIE NOISETTES BANANE AU NUTELLA®

Gâteaux/Mini Gâteaux | Déjeuner | Dîner | Toute l'année

| 1 heure |

Pour 10 parts

- 150 g de Nutella®
- 1 banane

BROWNIES

INGREDIENTS

- 1 œuf
- 28 g de sucre en poudre
- 28 g de sucre de canne
- 30 g de chocolat au lait
- 55 g de beurre
- 14 g de farine de blé tendre
- 3,5 g de cacao amer
- 10 g de noisettes concassées

- une pincée de sel

CREME AUX NOISETTES

INGREDIENTS

- 100 g de crème
- 45 g de lait entier
- 22 g de sucre en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- 1,7 g de gélatine
- 33 g de pâte de noisettes
- une pincée de sel

PREPARATION :

Mettez l'œuf et les deux types de sucre dans un bol et mélangez le tout sans fouetter.

Faites fondre le beurre avec le chocolat et versez dans le bol.

Ajoutez la farine et le cacao tamisé, ainsi qu'une pincée de sel.

Versez le mélange dans un moule rectangulaire de 22 x 10 cm recouvert de papier sulfurisé. Le mélange doit atteindre une hauteur d'environ 1,5 cm.

Saupoudrez avec les noisettes concassées et faites cuire dans un four préchauffé à 170 °C pendant 15 minutes environ.

Le moule doit avoir des bords de plus de 1,5 cm, car la crème aux noisettes sera ensuite versée sur le gâteau.

La pâte à brownie aura une épaisseur de 1,5 cm.

Laissez refroidir, puis mettez au congélateur.

PREPARATION DE LA CREME AUX NOISETTES :

Faites tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Portez le lait et la crème à ébullition.

Mettez les jaunes d'œuf dans un bol, ajoutez le sucre et le sel, versez doucement le lait et la crème chauds et mélangez bien.

Versez ce mélange dans une casserole et faites chauffer à 85 °C, sans cesser de remuer.

Quand le mélange est à 85 °C, versez-le rapidement dans un bol. Pressez la gélatine pour l'égoutter et ajoutez-la dans le bol en même temps que la pâte de noisettes. Émulsionnez soigneusement à l'aide d'un mixeur manuel.

Versez le mélange sur le brownie et mettez au congélateur.

Retirez du congélateur après deux heures environ et découpez le gâteau en parts de 4 x 4 cm.

Faites décongeler les parts de brownie lentement au réfrigérateur, puis décorez-les de quelques tranches de banane et de 15 g de Nutella® (à l'aide d'une poche à douille).

NUTELLA® est une marque déposée de Ferrero SpA. L'utilisation de NUTELLA® dans la préparation d'autres recettes ne confère pas automatiquement le droit d'utiliser la marque NUTELLA®. Une telle utilisation n'est autorisée par FERRERO S.p.A. que dans les limites et les conditions indiqués dans le document disponible dans la rubrique « Conditions d'usage de la marque NUTELLA® ».