

RECETTE FINGERS DE BROWNIE FAÇON BOUNTIE

Fingers de brownies façon bounties

Difficulté ★☆☆

Coût € € €

Temps de préparation : 15'

Pour 25 personnes :

Ingédients

- 1 Brownie au Chocolat 1,7kg
Ker Cadélaç Professionnel
- 60 ml de lait
- 60 ml de crème liquide
- 1 oeuf
- 25g de sucre
- 25g de chocolat de couverture
- Noix de coco râpée



Notre astuce

Accompagnez ce dessert d'une mini-crème brûlée, une tartelette citron, une quenelle de nougat glacé et bien sûr un café !

- Réaliser une crème anglaise :
 - Chauffer dans une casserole le lait et la crème.
 - Pendant ce temps, blanchir l'oeuf et le sucre.
 - Ajouter le mélange bouillant sur l'appareil oeuf et sucre.
 - Cuire à la nappé et verser sur les morceaux de chocolat.
- Réserver dans une poche à douille puis au froid pendant 1 heure.
- Tailler dans le Brownie Ker Cadélaç Professionnel, des fingers de 6 x 1 cm.
- Pocher le crémeux et déposer en pluie la noix de coco râpée.



PROFESSIONNEL