



Brownie Michoko de Mr Michalak

Ingrédients pour un moule de 20 cm :

Beurre	170 gr
Chocolat	115 gr
Œufs	3
Sucre	300 gr
Farine	125 gr
Sel fin	1 pincée
Pour le crémeux :	
Lait	200 gr
Crème	200 gr
Jaunes d'œuf	4
Sucre	70 gr
Chocolat	300 gr

- Préchauffer le four à 200 °C. Faire fondre le beurre avec le chocolat.
- Casser les œufs et les fouetter légèrement avec le sucre puis incorporer le chocolat / beurre fondu et tiède.
- Puis incorporer la farine tamisée avec le sel.
- Graisser un moule carré de 20 cm et y verser la pâte puis faire cuire 25 minutes. Démouler et laisser refroidir.
- Faire le crémeux : chauffer dans une casserole le lait avec la crème et 35 gr de sucre. Dans un saladier blanchir les jaunes avec les 35 gr de sucre restant.
- Quand le lait et la crème bout, en verser une partie sur les jaunes en remuant avec une spatule puis verser le tout dans la casserole et cuire comme une crème anglaise à la nappe sans dépasser 85 °C (entre 82 et 84 °C)
- Mettre le chocolat dans un autre saladier et passer la crème chaude à travers un chinois (chinoiser) sur le chocolat en mélangeant.
- Mixer à l'aide d'un mixer plongeant la crème afin de la rendre onctueuse.
- Laisser refroidir puis mettre le crémeux dans une poche à douille et entreposer au frais quelques heures.
- Couper le brownie en rectangle et le bout de la poche à douille en biais. Dessiner des zigzag sur le gâteau .

Bonne dégustation