



La recette du Brownie Chocolat-noix

publié le 25/09/2020

Pour cette nouvelle recette de la semaine nous allons vous proposer la recette du brownie que nos chers collégiens vont pouvoir déguster jeudi midi.

Pour cette préparation nous avons besoin de :

5 kg de chocolat à pâtisserie

3 kg de beurre

3 kg de sucre semoule

1 kg de farine

100 œufs entiers

1 kg de cerneaux de noix

Pour cette préparation rien de plus simple : faites fondre votre beurre et votre chocolat sur votre fourneau (sans la faire bouillir) puis incorporer le sucre puis la farine et enfin vos œufs préalablement battus. Attention le tout ne doit pas bouillir !!!

Une fois le chocolat fondu dans votre beurre vous pouvez incorporer le reste des ingrédients en dehors du feu !!

Disposer vos cerneaux de noix au fond de votre moule qui sera préalablement chemisé (chemisé ??? terme culinaire déjà abordé il y a deux semaines dans la recette du clafoutis aux raisins !!!! A vos recherches !!) Puis y ajouter par-dessus votre préparation.

Cuire au four 15 minutes 180° et 30 minutes à four éteint.

Le tout peut être servi sur une petite crème anglaise avec deux ou trois fruits rouges et quelques feuilles de menthe.

Nous vous souhaitons un bon appétit et une bonne recette.

A la semaine prochaine.

Le service de restauration.



**Académie
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.