

Bienvenue chez Christhummm

~~ Bûchettes Fraicheur ~~ ~~ de Pierre Hermé ~~

*Ne pas hésiter à
préparer les
buchettes deux
jours à l'avance,
encore meilleur !*



Brownies

- 230 grs de beurre
- 140 grs de chocolat au caramel
- 4 œufs
- 120 grs de sucre semoule
- 120 grs de farine
- 50 grs d'amandes concassées
- 50 grs de pistaches concassées
- 60 grs de sucre

Crème au chocolat

- 320 cl de lait
- 320 cl de crème liquide
- 4 jaunes d'œufs
- 100 grs de sucre
- 250 grs de chocolat noir
- 4 grs d'agar-agar

Recette réalisée avec le moule bûchettes Demarle et le flexipat Demarle

Brownies

- Faire fondre le beurre et le chocolat 1 mn 30 au micro-ondes puis laisser refroidir
- Dans une poêle, faire dorer les fruits secs avec les 60 grs de sucre jusqu'à coloration d'un caramel doré et laisser refroidir sur une toile silicone puis les concasser grossièrement
- Fouettez les œufs et le sucre semoule
- Ajouter le beurre et le chocolat, bien mélanger
- Incorporer ensuite la farine
- Verser le tout dans le Flexipat ou une plaque doublée de papier sulfurisé
- Répartir les pistaches et les amandes caramélisées
- Cuisson 10 mn à 170°
- Laisser refroidir

Crème au chocolat

- Chauffer le lait et la crème puis ajouter l'agar-agar et, sans cesser de remuer, porter à ébullition
- Dans un cul de poule, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre et verser sur le lait et la crème, bien mélanger puis remettre le tout dans la casserole et faire cuire à la nappe comme une crème anglaise
- Ajouter le chocolat concassé, lisser

Montage

- Placer les empreintes bûchettes sur une plaque et répartir la crème chocolat
- Découper le brownie de la taille des buchettes (légèrement plus petit) et déposer le fond côté amandes sur la crème au chocolat puis tapoter légèrement
- Mettre au réfrigérateur plusieurs heures.
- Décorer selon votre goût !