

**Brownie au spéculoos façon Concorde**

**Recette pour 8 personnes :**

**Brownie :**

- 40g de beurre

- 100g de chocolat noir

- 2 oeufs

- 40g de sucre en poudre

- 60g de farine

- 1 CC de poudre de noisettes

- 1/2 CC d'arôme oranges amères

- 1/2 CC de levure chimique

- 1 pincée de sel

- 4 spéculoos

Préparation :

Faire fondre le beurre avec le chocolat et mélanger

Réserver



Dans un saladier, blanchir les oeufs avec le sucre

Ajouter la poudre de noisettes, la farine, l'arôme, la levure, le sel et mélanger



Ajouter le chocolat et mélanger

Emietter grossièrement les spéculoos dans la préparation



Verser le tout dans un moule beurré

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 min environ

Laisser refroidir sur l'envers



**Concorde :**

- 3 blancs d'oeuf

- 90g de sucre en poudre

- 90g de sucre glace

- 20g de cacao non sucré

Préparation :

Tamiser le sucre glace avec le cacao



Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel

Une fois les blancs montés, ajouter le sucre en poudre en continuant de battre pendant 2 min



Incorporer délicatement le sucre glace avec le cacao à la spatule et mélanger de bas en haut



Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, réaliser de longues et fines bandes de meringues à l'aide d'une poche à douille jusqu'à épuisement de la meringue

Cuire à four préchauffé à 120° pendant 25 min environ

Laisser refroidir



Couper des tronçons de 3cm de long

Etaler du Nutella sur tout le brownie



Disposer les tronçons de meringues dessus et tout autour

Saupoudrer de sucre glace

Déguster

