

**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

[](http://storage.canalblog.com/87/40/629159/67412377.jpg)

Dans un saladier, blanchir les oeufs avec le sucre

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

[](http://storage.canalblog.com/63/39/629159/67412393.jpg)

Ajouter le chocolat et mélanger

Emietter grossièrement les spéculoos dans la préparation

[](http://storage.canalblog.com/37/98/629159/67412402.jpg)

Verser le tout dans un moule beurré

Cuire à four préchauffé à 180° pendant 25 min environ

Laisser refroidir sur l'envers

[](http://storage.canalblog.com/29/83/629159/67412412.jpg)

**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

[](http://storage.canalblog.com/15/20/629159/67412423.jpg)

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

[](http://storage.canalblog.com/18/20/629159/67412432.jpg)

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

[](http://storage.canalblog.com/29/77/629159/67412445.jpg)

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

[](http://storage.canalblog.com/59/04/629159/67412481.jpg)

Couper des tronçons de 3cm de long

Etaler du Nutella sur tout le brownie

[](http://storage.canalblog.com/53/75/629159/67412499.jpg)

Disposer les tronçons de meringues dessus et tout autour

Saupoudrer de sucre glace

Déguster

[](http://storage.canalblog.com/50/78/629159/67412545.jpg)