

Pattes d'ours brownies

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
15-16 (grand) 45-48 (petit)	30 minutes	18-20 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER DÎNER BRUNCH COLLATION AMUSE-BOUCHE		



RECETTE CRÉÉE PAR
Jean-Jacques Granet, Chef corporatif



Liste d'ingrédients

	Feuille de pâte à croissant DANDSHL-10 Quantité : 1
200 g	Beurre, fondu
330 g	Chocolat 64%, fondu
160 g	Jaunes d'oeufs
120 g	Sucre
250 g	Blancs d'oeufs
30 g	Farine AP
3 g	Sel
1	Oeuf
20 g	Crème épaisse liquide
	Pincée de sel

Préparation

ÉTAPE 1

Préparer le mélange à brownie : mélanger le beurre et le chocolat. Monter les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre. Monter l'autre moitié du sucre avec les blancs d'œufs pour obtenir une meringue. Incorporer délicatement la meringue et le mélange de jaunes d'œufs au mélange beurre-chocolat. Ajouter la farine et le sel. Laisser refroidir.

ÉTAPE 2

Décongeler la pâte à temp. ambiante. Couper des bandes de pâte d'environ 15 cm de large. Pocher l'appareil à brownie au centre de chaque bande. Humidifier la partie inférieure de la pâte avant de la refermer avec la partie supérieure. Bien presser sur le bas de la pâte avant de marquer à l'aide d'un emporte-pièce patte d'ours.

ÉTAPE 3

Couper les pattes d'ours à la taille désirée (environ 10 cm pour les grands, 5 cm pour les petits)

ÉTAPE 4

Déposer sur une plaque de cuisson, puis placer à l'étuve pendant environ 80 à 90 min.

ÉTAPE 5

Préparer la dorure : mélanger l'œuf, la crème liquide et une pincée de sel.

ÉTAPE 6

Dorer les pattes d'ours, puis cuire au four à 350°F pendant 18 à 20 min.