



Tarte brownie

Le brownie est un gâteau au chocolat plutôt plat et ferme, autrement dit un support idéal pour de délicieuses tartes ! On peut imaginer le garnir de manière très simple en disposant des fruits rouges sur une fine couche de gelée ou bien de crème, façon cheese-cake. De nombreuses variantes sont possibles : bananes rôties et noix de pécan, suprêmes d'orange ou de pamplemousse, *lemon curd*...

Pour 6 personnes

Pour le brownie

40 g de noisettes, amandes ou noix de pécan

200 g de chocolat noir à pâtisserie (55 % de cacao)

50 g de purée de noisette

2 œufs

100 g de sucre complet

1 pincée de fleur de sel

75 g de farine bise

Pour la garniture

2 yaourts de brebis à la vanille

300 g de fruits rouges (framboises, mûres, myrtilles, groseilles)

20 g de chocolat noir à pâtisserie

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Enfourner les noisettes (amandes ou noix de pécan) pendant 10 minutes, puis concasser.
3. Pendant que les noisettes torréfient, faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter la purée de noisette et mélanger.
4. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume. Ajouter le chocolat et la fleur de sel, puis la farine et enfin les noisettes concassées.
5. Verser la pâte dans un moule à manqué de 20 à 22 cm de diamètre, chemisé ou bien huilé/fariné. Cuire pendant 20 minutes. Laisser refroidir, puis démouler sur un plat de service.
6. Battre les yaourts et répartir sur le brownie. Disposer les fruits rouges sur le yaourt. Parsemer de chocolat râpé et servir sans attendre.

