

Ballon de rugby : Brownie noisettes au micro ondes



Ingrédients :

- 200 g de beurre doux
- 200 g de chocolat noir à pâtisser (1 tablette)
- 200 g de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe de farine
- 4 œufs battus
- 120 g de noisettes (pour celui-ci)

Pour le glaçage:

- 100 g de pistoles de chocolat noir
- 50 g de beurre

Préparation :

Casser la tablette de chocolat dans le bol "micro ondes".

Faire fondre le beurre et le chocolat ensemble 2 fois 1 min au micro ondes en mélangeant entre 2.

Ajouter le sucre et mélanger, incorporer la poudre de noisettes et la farine.

Battre les œufs à la cuillère magique. Incorporer au reste du mélange. Verser dans le moule, j'ai utilisé le moule ovale Flexipan®.

Cuire au micro-ondes 750 watts, pendant 5 min + 1 min de repos + 5 min.

Laisser le Brownie refroidir complètement. Puis démouler sur une grille à pâtisserie placée sur un plateau pour effectuer le glaçage.

Préparer le glaçage en faisant fondre le beurre et le chocolat au micro ondes. Mélanger.

Verser sur le gâteau et lisser à l'aide de la spatule coudée. Laisser figer.

Si nécessaire, récupérer le chocolat du plateau, réchauffer et napper à nouveau.

Une fois figé, décorer à votre goût à l'aide du stylo de glaçage Gourmandises®.