

Brownie Noisette façon Bueno
Pour !1 cadre de 40x60 cm



1. **BROWNIE**

2000 g de **Fondant au Chocolat ancel**
800 g de beurre fondu
400 g d'œufs
240 g d'eau
600 g de noisettes entières

Mélanger tous les ingrédients au batteur jusqu'à obtention d'une masse homogène. Verser dans un cadre de 40×60 cm poser sur une plaque recouverte de papier cuisson. Cuire pendant environ 20 minutes à 180°C. Après refroidissement, retirer le cadre puis placer le brownie au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

2. **CRÉMEUX NOISETTE FAÇON BUENO**

1000 g de **Crèmeux Noisette façon Bueno ancel**

Étaler le crèmeux noisette façon Bueno sur le brownie puis portionner.