magimix

EGG CAKE BROWNIE

Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 20 min - **Matériel :** Coquilles d'oeuf

Ingrédients : 6 PERSONNES

- 1 oeuf - 40 g chocolat pâtissier noir coupé en morceaux - 30 g de beurre coupé en morceaux - 25 g de farine - 30 g de sucre semoule - 1 c.à.s de noisettes en poudre - 1 pincée de sel - 6 oeufs pour récupérer les coquilles

1. Videz les coquilles d'oeuf. A l'aide de la pointe d'un couteau donnez des petits coups secs afin de faire un petit trou, agrandissez-le délicatement sur 1 cm de diamètre. Percez la membrane puis videz l'oeuf en le secouant de bas en haut au-dessus du saladier. (Faites cette opération pour 1 oeuf que nous avons besoin pour la recette, videz les 5 autres et réservez pour une autre recette).Vous avez donc 6 coquilles d'oeufs, lavez les sous l'eau et réservez-les sur un papier absorbant.

2. Préchauffez le four à 150°C.

3. Placez le chocolat et le beurre dans la cuve et lancez le programme EXPERT, 5 minutes/Vitesse 3/60°C. Rabattez la préparation beurre fondu chocolat si besoin.

4. Versez l'oeuf, le sucre semoule, la farine, la poudre de noisettes et la pincée de sel puis lancez le programme PÂTE À GÂTEAUX (Rabattez le mélange si besoin)

5. Déposez les coquilles d'oeufs vides dans des petits moules afin qu'ils ne bougent pas (coincez les avec des légumes secs ou du papier d'aluminium.)

6. Versez la pâte du gâteau dans une poche à douille puis répartissez-la dans les coquilles jusqu'au 3/4.

(Attention ne pas trop remplir sinon la pâte va « trop » gonfler et la coquille risque de casser).

7. Enfournez pour 15 à 20 minutes selon votre four. (testez la cuisson du gâteau en plongeant un cure dent, si il ressort sec c'est cuit)

Astuce du chef :

Ecalez l'oeuf comme pour un oeuf dur puis dégustez-le aussitôt.

Cook Expert ■