

Brownie sapin de Noël et son crumble au thé Matcha *par Cecilecooks*



Réalisation : 20 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : 1 heure minimum (idéalement plus) + 15 min

Cuisson : 15 à 20 minutes

Quantité : une trentaine de sablés (petits-moyens)

Ingrédients

Pour le brownie

3 œufs entiers

120 gr de sucre semoule

120 gr de cassonade

170 gr de beurre

1 pincée de sel

90 gr de chocolat noir à 60%

40 gr de farine

10 gr de cacao amer

Facultatif : noix de Grenoble ou de pécan, des perles de chocolat, etc.

Pour le crumble au thé matcha

80 gr de farine

50 gr de beurre

50 gr de sucre

1 à 2 c. à c. de thé matcha

Pour la finition

perles en sucre, noix de coco, bonbons de chocolats, noisettes, etc.

100 à 200 gr de chocolat noir ou chocolat au lait

grué de cacao

poudre dorée

Procédé

Le brownie

1 - Préchauffer le four à 160°C. Faire fondre le beurre dans une casserole. Lorsqu'il est chaud et fondu, ajouter hors du feu le chocolat et mélanger.

2 - Dans un saladier/cul de poule, mélanger au fouet les œufs avec le sucre, la cassonade et le sel. Ajouter le mélange de beurre et chocolat à ce dernier mélange d'œuf et sucre. Mélanger bien au fouet.

3 - Mélanger au fouet dans un petit bol/cul de poule la farine et le cacao en poudre. Ajouter ce mélange au précédent. Mélanger brièvement.

4 - Verser dans un cadre posé sur une plaque chemisée de papier sulfurisé ou dans un moule à tarte. Enfourner à 160°C pendant 20 minutes. Réserver jusqu'au refroidissement total.

Le crumble

5 - Couper le beurre en petits dés. Rassembler tous les ingrédients dans un saladier/cul de poule. Du bout des doigts, mélanger l'ensemble des ingrédients jusqu'à obtenir une sorte de sable. Rectifier la quantité de poudre de thé matcha si le crumble n'a pas une belle couleur verte.

6 - Sur une plaque chemisée de papier sulfurisé, cuire le crumble pendant 10 à 15 minutes à 160°C : le four ne doit pas être trop chaud pour que la couleur reste bien vive. Réserver à température ambiante.

Le montage

7 - Faire fondre le chocolat au bain-marie. Pendant ce temps, à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un modèle de sapin, découper les sapins dans le brownie. Il faut bien optimiser la découpe dans le brownie.

8 - Couler délicatement à la petite cuillère le chocolat fondu sur les sapins de brownie, en respectant bien les bordures. Lorsque le chocolat commence à prendre, placer dessus les décorations souhaitées : le crumble au thé matcha pour le "corps du sapin", du gruë de cacao pour le "tronc", des billes en sucre roulées dans de la poudre dorée pour les "boules de Noël", des traits de chocolat pour les "guirlandes", etc. Réserver à température ambiante, sous une cloche ou un papier aluminium pour les conserver plus longtemps.

