



FAIRTRADE
LËTZEBUERG

**Fair is
the new
trade**





Recette proposée par le chef cuisinier Lucio Richiardi

Ingrédients pour 2 personnes

Pour le brownie

- 150 g de sucre de canne 🌍
- 150 g de farine
- 150 g de beurre
- 150 g de noix du Brésil 🌍
- 200 g de chocolat noir 70 % 🌍
- 2 œufs
- 1 pincée de bicarbonate
- 1 pincée de sel
- 1 banane 🌍

Pour la ganache

- 150 g de chocolat au lait 🌍
- 150 g de crème liquide entière

Pour la finition

- 1 boule de glace vanille 🌍
- 1 banane 🌍
- Spéculoos 🌍

Douceur Fairtrade : brownie chocolat, banane, noix du Brésil et glace à la vanille

Préparation

Pour le brownie

- Couper le chocolat en morceaux et le mettre dans un bol avec le beurre, faire fondre le tout au bain-marie puis mélanger au fouet et laisser refroidir.
- Dans un plus grand bol, casser les œufs et bien les mélanger au sucre, puis incorporer la préparation à base de chocolat, ajouter le bicarbonate, le sel et la farine, ajouter les noix du Brésil préalablement hachées et la banane écrasée.
- Verser cette préparation dans un moule beurré et enfourner pendant 25 minutes à 180 °C.

Pour la ganache

- Porter la crème à ébullition, arrêter l'ébullition en incorporant en deux fois le chocolat coupé en morceaux.
- Bien mélanger le tout à l'aide d'une spatule afin d'obtenir un mélange lisse et homogène, filer au contact et laisser refroidir environ 6h au frigo ou 1h au congélateur.
- Une fois la préparation refroidie, battre la ganache à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à épaississement, afin d'y incorporer de l'air et la rendre plus onctueuse.
- Placer dans une poche à douille et réserver au frais jusqu'au moment du dressage.

Pour le dressage

- Découper le brownie grâce à un emporte-pièce.
- Décorer le brownie avec de la ganache (petites gouttes).
- Tailler la banane en rondelles.
- Concasser le spéculoos pour en faire un crumble.
- Faire une quenelle avec la glace vanille.
- Dresser le tout joliment !

Dès aujourd'hui, nous agissons pour un futur équitable.

fairtrade.lu

