

**Recette à partager**  
**Mini Brownies Renard**



← **Ingrédients**

- ⇒ 200g de chocolat
- ⇒ 120g de sucre en poudre blond
- ⇒ 70g de farine
- ⇒ 2 œufs
- ⇒ 100g de noix de pécan
- ⇒ 60g de beurre demi-sel
- ⇒ 2 c à s de crème fraîche
- ⇒ 100g de pépites de chocolat noir

**pour la déco ↓**

- ⇒ 100g de pâte à tartiner maison
- ⇒ pâte à sucre blanche
- ⇒ pâte à sucre orange
- ⇒ pâte à sucre noire

Octobre 2021

**Recette à partager**  
**Mini Brownies Renard**



← **Ingrédients**

- ⇒ 200g de chocolat
- ⇒ 120g de sucre en poudre blond
- ⇒ 70g de farine
- ⇒ 2 œufs
- ⇒ 100g de noix de pécan
- ⇒ 60g de beurre demi-sel
- ⇒ 2 c à s de crème fraîche
- ⇒ 100g de pépites de chocolat noir

**pour la déco ↓**

- ⇒ 100g de pâte à tartiner maison
- ⇒ pâte à sucre blanche
- ⇒ pâte à sucre orange
- ⇒ pâte à sucre noire

Octobre 2021

**Recette à partager**  
**Mini Brownies Renard**



← **Ingrédients**

- ⇒ 200g de chocolat
- ⇒ 120g de sucre en poudre blond
- ⇒ 70g de farine
- ⇒ 2 œufs
- ⇒ 100g de noix de pécan
- ⇒ 60g de beurre demi-sel
- ⇒ 2 c à s de crème fraîche
- ⇒ 100g de pépites de chocolat noir

**pour la déco ↓**

- ⇒ 100g de pâte à tartiner maison
- ⇒ pâte à sucre blanche
- ⇒ pâte à sucre orange
- ⇒ pâte à sucre noire

Octobre 2021

**Recette à partager**  
**Mini Brownies Renard**



← **Ingrédients**

- ⇒ 200g de chocolat
- ⇒ 120g de sucre en poudre blond
- ⇒ 70g de farine
- ⇒ 2 œufs
- ⇒ 100g de noix de pécan
- ⇒ 60g de beurre demi-sel
- ⇒ 2 c à s de crème fraîche
- ⇒ 100g de pépites de chocolat noir

**pour la déco ↓**

- ⇒ 100g de pâte à tartiner maison
- ⇒ pâte à sucre blanche
- ⇒ pâte à sucre orange
- ⇒ pâte à sucre noire

Octobre 2021

**Préchauffer** le four th.7 (210 °c). **Faire fondre le chocolat** et le beurre au bain marie. **Dans un grand bol**, battre les œufs avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange moussueux. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu, ainsi que la crème fraîche. Bien mélanger. **Incorporer progressivement** la farine, les noix de pécan préalablement concassées et les pépites de chocolat.

**Verser la pâte** dans les empreintes à mini brownies et enfourner pour 8 à 10 minutes selon la puissance du four. **Laisser tiédir** quelques minutes puis démouler sur une grille.

**Pour la décoration des mini renards** Pendant que les brownies refroidissent, préparer les décorations en pâte à sucre. **Aplatir** la pâte à sucre orange sur une épaisseur de 2 à 3 mm, puis y découper les 12 têtes de renard (voir photo) de la taille des brownies. **Arrondir** légèrement les angles du bas de la tête au couteau.

**Aplatir** ensuite la pâte à sucre blanche, et y découper les formes pour les joues (x 24), et des petits triangles pour les oreilles (x24).

Enfin, **former** des petites boules avec la pâte à sucre noire (x24) pour les yeux, et 12 un peu plus grosses, pour les museaux.

**Assembler** les différents éléments, en les collant avec un peu d'eau.

**Pour le montage** : étaler un peu de pâte à tartiner sur les brownies (une couche fine suffit, cela permet à la pâte à sucre de tenir). **Déposer** sur chaque brownie une tête de renard en pâte à sucre.

Recette extraite du site <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1020941-mini-brownies-renard> **Comment faire une bonne pâte à tartiner maison** : <https://www.adeline-cuisine.fr/recettes/pate-a-tartiner-maison-christophe-michalak/>

**Préchauffer** le four th.7 (210 °c). **Faire fondre le chocolat** et le beurre au bain marie. **Dans un grand bol**, battre les œufs avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange moussueux. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu, ainsi que la crème fraîche. Bien mélanger. **Incorporer progressivement** la farine, les noix de pécan préalablement concassées et les pépites de chocolat.

**Verser la pâte** dans les empreintes à mini brownies et enfourner pour 8 à 10 minutes selon la puissance du four. **Laisser tiédir** quelques minutes puis démouler sur une grille.

**Pour la décoration des mini renards** Pendant que les brownies refroidissent, préparer les décorations en pâte à sucre. **Aplatir** la pâte à sucre orange sur une épaisseur de 2 à 3 mm, puis y découper les 12 têtes de renard (voir photo) de la taille des brownies. **Arrondir** légèrement les angles du bas de la tête au couteau.

**Aplatir** ensuite la pâte à sucre blanche, et y découper les formes pour les joues (x 24), et des petits triangles pour les oreilles (x24).

Enfin, **former** des petites boules avec la pâte à sucre noire (x24) pour les yeux, et 12 un peu plus grosses, pour les museaux.

**Assembler** les différents éléments, en les collant avec un peu d'eau.

**Pour le montage** : étaler un peu de pâte à tartiner sur les brownies (une couche fine suffit, cela permet à la pâte à sucre de tenir). **Déposer** sur chaque brownie une tête de renard en pâte à sucre.

Recette extraite du site <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1020941-mini-brownies-renard> **Comment faire une bonne pâte à tartiner maison** : <https://www.adeline-cuisine.fr/recettes/pate-a-tartiner-maison-christophe-michalak/>

**Préchauffer** le four th.7 (210 °c). **Faire fondre le chocolat** et le beurre au bain marie. **Dans un grand bol**, battre les œufs avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange moussueux. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu, ainsi que la crème fraîche. Bien mélanger. **Incorporer progressivement** la farine, les noix de pécan préalablement concassées et les pépites de chocolat.

**Verser la pâte** dans les empreintes à mini brownies et enfourner pour 8 à 10 minutes selon la puissance du four. **Laisser tiédir** quelques minutes puis démouler sur une grille.

**Pour la décoration des mini renards** Pendant que les brownies refroidissent, préparer les décorations en pâte à sucre. **Aplatir** la pâte à sucre orange sur une épaisseur de 2 à 3 mm, puis y découper les 12 têtes de renard (voir photo) de la taille des brownies. **Arrondir** légèrement les angles du bas de la tête au couteau.

**Aplatir** ensuite la pâte à sucre blanche, et y découper les formes pour les joues (x 24), et des petits triangles pour les oreilles (x24).

Enfin, **former** des petites boules avec la pâte à sucre noire (x24) pour les yeux, et 12 un peu plus grosses, pour les museaux.

**Assembler** les différents éléments, en les collant avec un peu d'eau.

**Pour le montage** : étaler un peu de pâte à tartiner sur les brownies (une couche fine suffit, cela permet à la pâte à sucre de tenir). **Déposer** sur chaque brownie une tête de renard en pâte à sucre.

Recette extraite du site <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1020941-mini-brownies-renard> **Comment faire une bonne pâte à tartiner maison** : <https://www.adeline-cuisine.fr/recettes/pate-a-tartiner-maison-christophe-michalak/>

**Préchauffer** le four th.7 (210 °c). **Faire fondre le chocolat** et le beurre au bain marie. **Dans un grand bol**, battre les œufs avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange moussueux. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu, ainsi que la crème fraîche. Bien mélanger. **Incorporer progressivement** la farine, les noix de pécan préalablement concassées et les pépites de chocolat.

**Verser la pâte** dans les empreintes à mini brownies et enfourner pour 8 à 10 minutes selon la puissance du four. **Laisser tiédir** quelques minutes puis démouler sur une grille.

**Pour la décoration des mini renards** Pendant que les brownies refroidissent, préparer les décorations en pâte à sucre. **Aplatir** la pâte à sucre orange sur une épaisseur de 2 à 3 mm, puis y découper les 12 têtes de renard (voir photo) de la taille des brownies. **Arrondir** légèrement les angles du bas de la tête au couteau.

**Aplatir** ensuite la pâte à sucre blanche, et y découper les formes pour les joues (x 24), et des petits triangles pour les oreilles (x24).

Enfin, **former** des petites boules avec la pâte à sucre noire (x24) pour les yeux, et 12 un peu plus grosses, pour les museaux.

**Assembler** les différents éléments, en les collant avec un peu d'eau.

**Pour le montage** : étaler un peu de pâte à tartiner sur les brownies (une couche fine suffit, cela permet à la pâte à sucre de tenir). **Déposer** sur chaque brownie une tête de renard en pâte à sucre.

Recette extraite du site <https://cuisine.journaldesfemmes.fr/recette/1020941-mini-brownies-renard> **Comment faire une bonne pâte à tartiner maison** : <https://www.adeline-cuisine.fr/recettes/pate-a-tartiner-maison-christophe-michalak/>