



BROWNIE FONDANT À LA BANANE

POUR 100 PERSONNES



REPÈRES



Prép.

20min



Cuisson

30 min



Portion

90g

DENRÉES / QUANTITÉS

Brownie

Banane.....	5,2kg
Eau	400g
Margarine ou beurre de cacahuètes	1,6kg
Sucre	1 kg
Fécule de maïs	200g
Farine de riz	680g
Bicarbonate	80g
Cacao	560g
Huile neutre	560g
Cacahuète ou autres oléagineux	960g
Sel	16g
Margarine/huile pour les moules	50g
Optionnel pépite de chocolat	360g

MATÉRIEL

2 calottes
1 robot coupe
1 fouet
1 spatule
2 bacs GN 1/1 H 65
1 pinceau

PRÉPARATION

1 Mise en place du poste de travail

- Vérifier les D.L.C., peser les denrées, sélectionner le matériel nécessaire.
- Laver et désinfecter le matériel et le poste de travail en suivant les protocoles.

2 Préparations préliminaires

- Eplucher les bananes.
- Tamiser la farine de riz et la fécule.

3 Préparer les moules

- Au bain-marie, faire fondre la margarine pour les moules.
- Au pinceau, badigeonner l'intérieur de 2 bacs d'huile de cuisson GN 1/1 H 65. Passer au froid les 2 bacs GN pour faire figer la margarine.
- On peut aussi chemiser les moules avec du papier sulfurisé, en le faisant adhérer aux parois du moule avec de l'huile badigeonnée.

4 Confectionner la pâte à brownie

- Si on fait la recette avec de la margarine, faire fondre celle-ci au bain-marie.
- Au robot coupe, mixer les bananes avec l'eau, puis ajouter la margarine fondue ou le beurre de cacahuète, le sucre, l'huile, le cacao et le bicarbonate. Bien mixer jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- Verser dans une calotte le mélange, y ajouter la farine de riz et la fécule tamisées. Bien mélanger jusqu'à avoir un appareil homogène et lisse.
- Ajouter à la pâte, les cacahuètes ou oléagineux grossièrement concassés. Ainsi que les pépites de chocolat en option.

5 Garnir les moules

- Répartir l'appareil dans les 2 bacs GN 1/1.
- Lisser la surface de l'appareil avec une spatule.

6 Cuire les brownies

- Préchauffer le four sur la position chaleur sèche à + 180 °C.
- Poser les 2 bacs garnis sur l'échelle de cuisson.
- Enfourner et cuire les brownies pendant 25 / 35 minutes.
- Vérifier la cuisson. On peut le sortir quand il accroche encore un peu au couteau.
- Laisser refroidir avant de démouler les brownies.

7 Dresser et servir

- Détailler chaque bac en 50 portions (5 x 10).
- Servir à l'assiette la portion de brownies à l'aide d'une spatule carrée.
- On peut accompagner le brownie avec un yaourt végétal, une sauce au chocolat (voir la recette Panna Cotta végétale) ou une crème anglaise végétale à la vanille.