

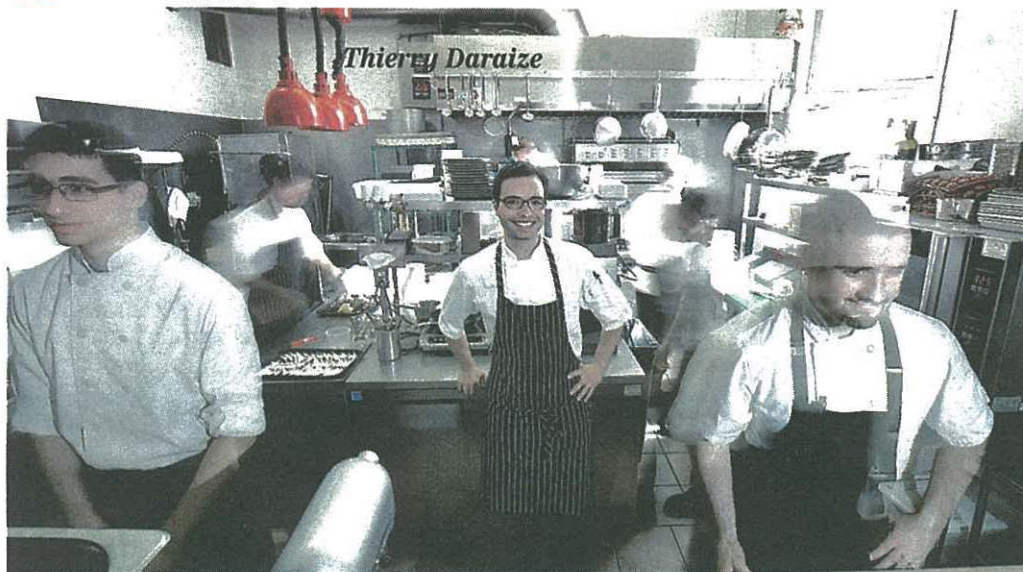
LA CUISINE  
DES CHEFSLe petit prince  
de la pâtisserieLE CHEF INVITÉ  
Patrice DemersRESTAURANT  
Les 400 coupsSEMAINE PROCHAINE  
Financier aux canneberges  
et au gingembre

Le jeune chef pâtissier Patrice Demers est depuis quelques années une vedette bien connue du monde culinaire au Québec, reconnu entre autres pour ses réalisations sucrées à la télévision. Son incontestable talent, sa grande gentillesse et sa façon toute calme et articulée de présenter ses desserts contribuent à sa grande popularité.

Par son aisance à s'exprimer, son sens inné de la pédagogie ainsi que par sa facilité à vulgariser son expertise, il a su susciter l'intérêt, tant des amateurs que des néophytes dans le domaine. Dans son tout nouveau livre de recettes, Patrice va encore plus loin et nous donne carrément un cours de pâtisserie, du bonbon! Le cahier CASA vous dévoile durant quatre semaines, un dessert réconfortant tiré de ce nouvel ouvrage.

[journaldemontreal.com](http://journaldemontreal.com)

VIDÉO



## Ganache fouettée au chocolat lacté et brownies

**PORCTIONS** 8  
**PRÉPARATION** 20 min  
**CUISSON** 12 min  
**RÉFRIGÉRATION** 8 heures

## INGRÉDIENTS

GANACHE FOUETTÉE  
AU CHOCOLAT LACTÉ

150 g (5 oz) de chocolat au lait,  
en pastilles  
240 g (1 tasse) de crème 35%

## BROWNIES

200 g (7 oz) de chocolat noir  
(70% et plus de cacao),  
en pastilles  
150 g (2/3 tasse) de beurre non salé

3 œufs  
200 g (1 tasse) de sucre  
40 g (2 c. à soupe) de sirop de maïs  
80 g (1/3 tasse) de crème 35%  
100 g (2/3 tasse) de farine tout usage  
3 g (1/2 c. à café) de sel  
Beurre (pour badigeonner  
les moules)

## PRÉPARATION

GANACHE FOUETTÉE AU  
CHOCOLAT LACTÉ

- Déposer les pastilles de chocolat dans un cul-de-poule.
- Dans une casserole, amener la crème à ébullition. Verser la crème sur les pastilles et laisser reposer 1 minute.

- À l'aide d'un fouet, émulsionner la ganache jusqu'à l'obtention d'un mélange parfaitement homogène.
- Couvrir la ganache de pellicule plastique directement en contact avec la préparation et réfrigérer pendant au moins 8 heures. La ganache se conserve 5 jours au réfrigérateur.

## BROWNIES

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre en brassant à quelques reprises. Réserver.
- Dans un grand cul-de-poule, à l'aide d'un fouet, mélanger énergiquement les œufs avec le sucre et le sirop de maïs pendant environ 30 secondes.
- Incorporer le mélange de chocolat, puis la crème 35%. Ajouter finalement la farine et le sel. Mélanger

juste ce qu'il faut pour obtenir une pâte homogène.

- Verser la pâte dans un moule carré de 20 cm (8 po) préalablement beurré et recouvert de papier parchemin.
- Cuire au four pendant 25 minutes. Il est important que le centre soit encore très moelleux. Laisser tempérer avant de démouler et de couper en carrés.

## Au moment de servir

- Fouetter légèrement la ganache jusqu'à la formation de pics mous. Il est important de ne pas trop la fouetter, sinon elle peut devenir granuleuse.
- À l'aide d'une poche à pâtisserie ou simplement d'une cuillère, garnir chaque brownie de ganache.