

Les Crousti-Moelleux Chocolat-Fruits Rouges
Pour environ 40 Crousti-Moelleux



1. **BROWNIE CHOCOLAT**

1000 g de Brownie Tout Chocolat ancel
300 g d'œufs
380 g de beurre pommade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une masse homogène. Remplir à mi-hauteur des moules à mini cakes en silicone de 8,5 cm graissés à l'agent de démoulage Ouragan ancel. Cuire environ 15 min à 160°C en four ventilé ou à 170°C en four à sole.

2. **FOURRAGE CROQUANT FRUITS ROUGES**

700 g de Fourrage Croquant Fruits Rouges ancel
350 g de chocolat de couverture blanc fondu

Chauffer si nécessaire le fourrage croquant fruits rouges au micro-ondes pour le rendre plus souple, puis ajouter le chocolat fondu et mélanger le tout.

3. **MONTAGE ET FINITION**

Une fois les brownies chocolat refroidis dans les moules, répartir le fourrage croquant fruits rouges sur les brownies chocolat et lisser à ras. Piquer des décors en chocolat noir dans les Crousti-Moelleux puis les réfrigérer au minimum 1 heure avant de les démouler.