

Brownie Bonneterre

la pause gourmande pour se faire plaisir !

Voici le premier brownie bio à partager au **chocolat noir et éclats de noix grillées**. Il allie subtilement le fondant de la pâte et le croquant des noix. Fabriquée au cœur de la Charente Maritime, cette recette unique, élaborée par un pâtissier, comble tous les gourmands.



Brownie Chocolat Noir et Noix Grillées

Savoir-faire traditionnel
Œufs frais et farine de blé française

285 g - Prix indicatif : 5,90 €
Vendu uniquement en magasins bio

Verrine de brownie chantilly au caramel

La suggestion recette



Ingrédients pour 4 personnes

190 g de crème fleurette • 40 g de mascarpone • 1 petit pot de caramel au beurre salé • 2 Brownies Chocolat Noir et Noix Grillées Bonneterre • Quelques cerneaux de noix

Préparation

Faire chauffer le caramel, mélanger 70 g de caramel à la crème liquide. Réserver au frais jusqu'à ce que le mélange devienne très froid. A l'aide d'un batteur, monter la crème caramel en chantilly. Ajouter le mascarpone et battre à nouveau.

A l'aide d'un emporte-pièce, réaliser 8 cercles de Brownie Chocolat Noir et Noix Grillées Bonneterre de la même taille que vos verrines. Répartir un peu de caramel au fond des verrines. Ajouter un disque de brownie, une cuillerée à soupe de chantilly

au caramel. Renouveler l'opération une deuxième fois. Terminer par les noix torréfiées concassées et un filet de caramel.



Bio jusqu'au Goût

A propos de Bonneterre...

C'est en 1963 que Robert Bonneterre fonde sa société. Un nom prédestiné puisque depuis, l'entreprise n'a de cesse d'aller chercher les meilleurs ingrédients, en sélectionnant les produits biologiques les plus naturels et les plus gustatifs possible, afin d'offrir des produits bio et gourmands. Aujourd'hui, la marque éponyme propose plus de 500 références dans des gammes très variées (biscuits, chocolats, boissons végétales, fromages, charcuterie...), disponibles uniquement en magasins bio, dans 1500 points de vente en France. Plus d'informations : www.bonneterre.fr

Bonneterre, des produits Bio jusqu'au goût :

✓ DES PRODUITS DE QUALITÉ :

- Chocolat noir 60% cacao
- Oeufs frais de l'Ouest de la France
- Farine de blé cultivé en France
- Eclats de noix grillées

✓ UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL :

Confectionné par un pâtissier dans un atelier créé en 1896

✓ UN BROWNIE BONNETERRE ULTRA GOURMAND

Recette gourmande qui allie le goût corsé du chocolat à un moelleux et fondant exceptionnels



Contacts presse : Relations Durables / www.relationsdurables.fr
Soumaya Lourguioui • 06 06 74 14 15 • slourguioui@relationsdurables.fr / Christine Dychus • 06 80 46 77 50 • cdychus@relationsdurables.fr

Contact Bonneterre
Anne Pouplier • 04 72 67 11 90 • anne.pouplier@distriborg.com / Camille Borsei - 04 72 67 89 38 - camille.borsei@distriborg.com