

Brownie aux cacahuètes et sauce caramel

Brownie... Le gâteau qui nous vient de l'outre Atlantique. Des milliers de déclinaisons possible... Finalement autant de recettes que de maman au USA !

Pour un brownie : 120g de cacahuètes grillées – 200g de beurre doux – 60g de chocolat noir – 55g de chocolat lait – 200g de sucre – 4 œufs – 2cc d'extrait (ou pâte) de vanille – 140g de farine – une pincée de sel

Faites préchauffer votre four à 180°C.

Dans une casserole, faites fondre le beurre coupé en dés avec les chocolats en morceaux. Ajoutez ensuite le sucre, mélangez et laissez tiédir hors feu pendant 10/15min.

Ajoutez aux chocolats la vanille. Mélangez. Ajoutez ensuite les œufs un par un en fouettant bien. Le mélange doit être assez lisse.

A part, mélangez la farine et le sel. Versez d'un coup ce mélange sur le chocolat et mélangez bien. Ajoutez ensuite les cacahuètes et remuez.

Chemisez moule un moule carré et remplissez-le avec la pâte. Enfournez 20/25min

pendant ce temps là, préparer la sauce caramel.

A la sortie du four, laissez refroidir le brownie. Découpez-le en barre ou en carré pour faire des parts individuels. Versez le caramel sur chaque part avant de servir...