

Façon Brownie pralinoise/mascarpone

Chaque semaine, j'apporte des gâteaux à mon bureau. Mais il m'arrive parfois d'être prise de court et arrive le dimanche soir... Ah oui ? Je n'ai plus de beurre... ça va être compliqué pour faire des gâteaux, non ? Du coup, j'ai décidé de remplacer la matière grasse du brownie (le beurre) par du mascarpone... Et puis tant qu'on y est, j'ai de la pralinoise (je m'en sers pour faire le Nutella© maison), alors je vais y mettre ça... Voilà le résultat !

J'en profite aussi, je teste une nouvelle application pour le formatage des recettes. Mais j'avoue que je ne suis pas vraiment convaincue. Dites-moi ce que vous en pensez en commentaire, sur FB ou Twitter ☐

[gmc_recipe 2793]

Dark brownie, noix et pointe de sel

Une version alternative du brownie carré. Plus facile à distribuer et à partager ! Certains vous diront qu'ils sont très bons. D'autres ajouteront que le chocolat n'est pas assez chocolat (optez alors pour le 70%). Mais soyez sûrs que ça finira bel et bien dans les estomacs !

pour 12 petits brownies : 100g de beurre doux – 115g de chocolat noir (56% ou 70%) – 100g de sucre – 70g de farine blanche – 12 cerneaux de noix – 2 œufs – fleur de sel.

Faites préchauffer votre four à 190°C.

Garnissez votre plaque à muffins avec des caissettes en papier.

Dans une casserole, faites fondre votre chocolat en morceaux avec le beurre. Une fois fondue, laissez un peu tiédir.

Ajoutez le sucre et mélangez.

Dans un bol, fouettez les œufs en omelette. Ajoutez ensuite à la préparation de chocolat.

Ajoutez enfin (en une seule fois) la farine. Mélangez bien pour avoir une texture homogène.

Répartissez la pâte dans vos caissettes. Placez un cerneau de noix par brownie en le centrant. Terminez avec une pincée de fleur de sel sur le dessus.

Enfournez 20-25min dans le four (attention à la sur-cuisson).

Après cuisson, laissez tiédir et démoulez, placez sur une grille pour un complet refroidissement.

A manger au p'tit dej', au goûter, au bureau, ... ☐

Mini Brownies

Pour 18 cupcakes : 300g de chocolat noir – 50g de noix – 150g de beurre – 3 œufs – 200g de cassonade – 125g de farine – 1,5cc de levure chimique.

Placez vos caissettes en papier dans votre moule et préchauffez votre four à 190°C.

Faites fondre le chocolat en morceaux avec le beurre doucement.

Dans un robot pâtissier, fouettez le sucre et les œufs. Ajoutez ensuite le chocolat/beurre fondus. Ajoutez la farine et levure tamisées et fouettez à basse vitesse. Ajoutez enfin les noix légèrement concassées.

Répartissez la pâte dans les caissettes et enfournez pour 12min. Sortez alors votre plaque et laissez refroidir dedans pendant 10/20min.

On peut ensuite servir ces cupcakes avec de la glace vanille maison ou encore de la crème anglaise.

Brownie aux noisettes et au chocolat blanc

Pour un grand brownie : 140g de farine – 200g de sucre – 100g de chocolat noir – 50g de chocolat blanc – 120g de noisettes – 200g de sucre – 1g de sel – 4 œufs

Faites fondre le chocolat noir et le beurre dans une casserole. Une fois le mélange bien lisse, ajouter le sucre et mélangez pendant 2 minutes. Versez ensuite ce mélange dans une jatte et laissez tiédir 10min.

Pendant ce temps, mélangez le sel et la farine.

Une fois le mélange tiédi, ajoutez 1 à 1 en fouettant les œufs. Ajoutez ensuite la farine. Une fois le mélange bien lisse, ajoutez les noisettes et le chocolat blanc concassé.

Votre four doit être à 180°C

Dans un plat rectangulaire, beurrez-le (ou garnissez-le de papier cuisson). Remplissez le moule avec la pâte à brownie. Enfourniez pendant 25/30min. Une fois cuit, démoulez après 5min le brownie et laissez refroidir sur une grille haute.

A déguster avec une bonne glace vanille ou de la crème fouettée !

LE dessert d'anniversaire

Ingrédients pour 8 personnes du dessert (moelleux au chocolat) : 150 g de chocolat au lait, 12 carrés de chocolat lait ou blanc, 80 g de beurre, 90 g de sucre en poudre, , 2 c. à soupe rases de farine, 4 oeufs, 3 CS de crème liquide

Préchauffez le four Th.8 (240°C).

Faites fondre le beurre et le chocolat (sauf les 12 carrés) comme vous avez l'habitude. le mélange doit être bien lisse et brillant.

Fouettez les œufs et le sucre. Ajoutez la farine puis le chocolat fondu en remuant sans arrêt. Sinon l'œuf pourrait cuire...

Beurrez 8 petits moules individuels.

Remplissez-les à moitié de pâte et posez au centre 2cc du mélange chocolat/crème*.

Répartissez le reste de pâte dans les moules et enfournez.

Faites cuire 10/12 min (en fonction du four) et servez dès la sortie du four, avec la glace dessus.

* Pourquoi je fais un mélange chocolat/crème plutôt que de

mettre des carrés de chocolat, tout simplement ? Parce que j'ai souvent remarqué que mon chocolat cuit au lieu de fondre. même problème avec la pâte à tartiner... Du coup, je fais en sorte que ce soit toujours liquide

Pour la glace : Perso je l'ai fait avec ma sorbetière, mais si vous n'en avez pas, vous pouvez toujours récupérer la recette de ma glace [ici](#) et ajouter un petit sachet de noix de macadamia nature et un petit sachet de noix de pécan nature concassés et torréfiés à la glace. Je pense que se sera tout aussi bon \o/

Bon dessert !