

Brownie pécan



Les brownies, c'est bon et on ne s'en lasse jamais (en tout cas, moi je ne m'en lasse pas). Récemment on m'a demandé : « tu sais faire les brownies ? Genre avec de la noix de pecan? » Et bien voilà la réponse !

Ingrédients pour un carré de 15×15 : 200g de chocolat noir dessert x2 – 2 œufs – 100g de beurre doux mou – 100g de sucre – 100g de noix de pecan – 1CS d'huile de coco – 40g de farine.

Faites préchauffer votre four à 180 degrés.

Dans un saladier et à l'aide d'une spatule, incorporez le sucre au beurre mou. Le mélange doit être onctueux.

Faites fondre 200g de chocolat au bain-marie.

Battez les œufs en omelette. Ajoutez-les au mélange beurre/sucre.

Ajoutez ensuite la farine et mélangez bien.

Incorporez maintenant le chocolat fondu.

Concassez (ou non) vos noix de pecan et ajoutez-les à l'appareil à brownie.

Chemisez le fond de votre plat. faites un contour avec du papier cuisson (sur les parois) et répartissez la pâte.

Enfournez 20min.

Pendant ce temps faites fondre les derniers 200g de chocolat avec l'huile de coco au bain-marie.

Sortez le gâteau et laissez refroidir 10min dans le moule.

Versez le chocolat fondu dessus en répartissant sur tout le dessus du brownie.

Laissez refroidir jusqu'à température ambiante, puis placez 2h au froid.

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, ... ☐

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. Enfournez 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 !