

Brownie double chocolat et pacane, caramel au beurre salé

Recette pour 12 Tapas

Description

Brownie décadant au chocolat noir, éclats de chocolat blanc et pacanes grillées, nappé d'un caramel au beurre salé.

Ingrédients

Brownie

- 150 Gr Chocolat noir
- 150 Gr Beurre
- 3 Unité(s) Oeuf entier
- 150 Gr Sucre
- 30 Gr Farine
- 150 Gr Pacanes
- 40 Gr Chocolat blanc

Caramel au beurre salé

- 150 Gr Sucre
- 50 Gr Beurre salé
- 150 Ml Crème 35% à cuisson

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Mise en place

Faites torrifier les pacanes au four 5 à 6 minutes, laissez-les refroidir puis concassez les grossièrement.

Brownie

Faites fondre le chocolat et le beurre dans un bain-marie. Dans un bol, fouettez les oeufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux à la consistance ruban. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez délicatement. Ajoutez délicatement la farine et mélangez avec délicatesse. Terminez en ajoutant les noix et le chocolat blanc. Versez dans une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin beurré. Cuire au four jusqu'à ce que le centre soit figé environ 35 minutes.

Caramel

Dans une casserole, cuire le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajouter le beurre et mélanger. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

Bon appétit!