

Brownie double chocolat et pacane, caramel au beurre salé |

Recette pour 4 personnes

Description

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

N'oubliez jamais que beurre et chocolat = Amour et Bonheur.

L'astuce du chef

La bonne température chaude de la crème dans le caramel est primordial à sa réussite, il ne faut surtout pas créer un choc thermique, ce que figera notre caramel. Il ne faut aussi jamais mélanger le sucre quand on le cuit à sec, cela pourrait le cristalliser et ruiner la recette.

Ingrédients

Brownie

- 75 Gr Chocolat noir
- 75 Gr Beurre
- 75 Gr Oeuf entier
- 75 Gr Sucre
- 15 Gr Farine
- 75 Gr Pacanes
- 20 Gr Chocolat blanc

Caramel au beurre salé

- 75 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre salé
- 75 Ml Crème 35% à cuisson

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

Brownie

Torréfiez vos pacanes dans une poêle jusqu'à ce que vous sentez leur arôme. 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 au beurre salé

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.

Bon appétit!