

Brownies au chocolat noir, pacanes et pistaches. Miroir au chocolat |

Recette pour 12 tapas

Description

Voici une recette gourmande de brownies riches en noix avec un glaçage au chocolat noir décadent.

L'astuce du chef

Attendez que le brownie soit tout à fait refroidi avant de le couper en carré. Vous obtiendrez plus facilement de magnifiques brownies.

Ingrédients

Pour le brownie

- 200 Gr Chocolat noir
- 200 Gr Beurre
- 150 Gr Sucre
- 50 Gr Cassonade
- 4 Unité(s) Oeuf
- 40 Gr Farine
- 55 Gr Noix de pécan
- 55 Gr Pistaches

Pour le miroir

- 250 Ml Crème 35%
- 15 Ml Miel
- 190 Gr Chocolat noir

Préparation

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

Pour le brownie

Faites fondre le chocolat et le beurre dans un bain-marie. À la poêle, torréfiez les noix quelques minutes à sec. Dans un bol, fouettez les oeufs, le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (consistance ruban) environ 5 minutes. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez délicatement. Ajoutez délicatement la farine et bien mélanger avec délicatesse. Terminez en ajoutant les noix. Versez sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin beurré. Cuire au four jusqu'à ce que le centre soit figé environ 35 minutes.

Pour le miroir

Placez le chocolat dans un bol. Dans une petite casserole, portez la crème et le miel à ébullition. Versez sur le chocolat. Laissez reposer 1 minute sans remuer. À l'aide d'un fouet, mélangez jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Versez le miroir sur le brownie et laissez figer avant de couper en carrés.

Bon appétit!