

# Brownies, cannelle et poivre de Cayenne, caramel au beurre salé

Recette pour 4 personnes

## Description

Un dessert déstructuré qui marie plusieurs textures, goûts et qui sera vous séduire

## L'astuce du chef

Servez le brownies à température pièce.

## Ingrédients

### Brownies

- 200 Gr Beurre
- 150 Gr Sucre
- 50 Gr Cassonade
- 4 Unité(s) Oeuf entier
- 40 Gr Farine
- 0.50 Cuil. à thé Cannelle moulue
- 2 Pincée(s) Poivre de cayenne
- 200 Gr Chocolat noir

### Sauce Caramel au beurre salé

- 75 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre
- 1 Pincée(s) Fleur de sel
- 75 Ml Crème 35% à cuisson

## Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

### Brownies

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 œufs, le sucre et la cassonade jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (consistance ruban) environ cinq minutes. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez délicatement. Ajoutez délicatement la farine, la cannelle et le piment de Cayenne, bien mélanger avec délicatesse.

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.

### Sauce caramel

Dans une casserole, cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. 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!**