

Brownies chocolat, 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

- 100 Gr Beurre
- 75 Gr Sucre
- 25 Gr Cassonade
- 2 Unité(s) Oeuf entier
- 20 Gr Farine
- 30 Gr Noix de pécan
- 30 Gr Pistaches
- 100 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 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.

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!