

Brownies, sauce érable et Guinness

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. Si vous changez de bière allez vers une bière brune idéalement.

Ingrédients

Brownies

- 100 Gr Beurre
- 75 Gr Sucre
- 25 Gr Cassonade
- 2 Unité(s) Oeuf entier
- 20 Gr Farine
- 100 Gr Chocolat noir

Sauce érable et Guinness

- 100 Gr Sucre d'érable
- 25 Gr Beurre
- 100 Ml Crème 35% à cuisson
- 4 Tranche(s) Bacon
- 50 Ml Bière guinness
- 0.50 Cuil. à thé Extrait de vanille

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. 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.

Une fois le brownies refroidi, taillez les portions et faites les fumer 5-10 minutes dans un fumoir.

Sauce caramel

Faites cuire le bacon afin de le rendre bien croustillant. Laissez le refroidir, puis émietter le.

Dans une casserole, cuire le sucre avec le beurre, la Guinness et la crème, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

Ajoutez-y le bacon et l'extrait de vanille.

Bon appétit!