

BROWNIE AVEC CRÈME AU DULCE DE LECHE

La combinaison parfaite de chocolat et de noisette. Vous ne pourrez plus vous arrêter...



Préparation: **20 minutes**

Cuisson: **50 minutes**

Portions: **de 20 à 25 portions**

Difficulté de la recette: **facile**

Cette recette de brownie au chocolat est extrêmement moelleuse et déborde de riches arômes de chocolat et de noisettes grillées. La meilleure façon de le savourer est de le manger froid, accompagné de café ou de crème glacée. Suivez les étapes ci-dessous pour réaliser cette recette facile! Nous avons hâte que vous y goûtiez seul ou le partagiez avec vos proches!

Ingrédients

Pour le brownie :

- ✓ Plaque à pâtisserie : 30 cm x 40 cm
- ✓ Œufs entiers : 2
- ✓ Sucre : 1 kg
- ✓ Beurre : 240 g
- ✓ Chocolat noir 70 % de cacao : 340 g
- ✓ Chocolat au lait : 180 g
- ✓ Farine : 180 g
- ✓ Poudre de cacao : 40 g
- ✓ Sel : 20 g
- ✓ Noisettes : 100 g

Pour la crème :

- ✓ Crème : 450 g
- ✓ Chocolat caramélisé : 150 g
- ✓ Sirop de sucre inversé ou miel : 20 g
- ✓ Gélatine : 3 g
- ✓ Eau : 18 g

Étapes

Pour le brownie

1. Mettre les œufs et le sucre dans le bol d'un mélangeur. Fouetter à vitesse moyenne. Mélanger pendant environ 5 minutes.
2. Faire fondre les deux types de chocolat avec le beurre au four à micro-ondes.
3. Une fois que le chocolat est fondu, le verser délicatement dans le bol du mélangeur.
4. Bien mélanger, puis ajouter la poudre de cacao, le sel, la farine et les noisettes.
5. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance lisse.
6. Répartir le mélange sur la plaque à pâtisserie recouverte d'un tapis à pâtisserie en silicone.
7. Cuire au four pendant 50 minutes à 356 °F (180 °C).
8. Laisser le brownie refroidir, puis le mettre au réfrigérateur.

Pour la crème

1. Mélanger la gélatine avec l'eau.
2. Peser le chocolat.
3. Dans une casserole, porter à ébullition la crème et le sirop de sucre inversé ou le miel.
4. Ajouter le mélange de chocolat et de gélatine. Mélanger.
5. Laisser le mélange refroidir. Couvrir, puis réfrigérer toute la nuit.
6. Le lendemain, fouetter le mélange et utiliser une poche à pâtisserie pour recouvrir le brownie au chocolat.