

Brownies gourmands

Quand le spéculoos et la Noix du Brésil rencontrent le caramel d'Isigny...

Informations :

- difficulté : facile
- pour 12 brownies
- préparation d'environ 20 minutes
- cuisson d'environ 20 minutes



Ingrédients :

- 3 œufs
- 120g de sucre
- 120g de cassonade
- 90g de chocolat noir
- 170g de beurre
- 40g de farine
- 10g de cacao amer (type Van Houten®)
- 6 spéculoos
- 6 noix du Brésil
- Eclats de caramel d'Isigny

Préparation :

- 1) Préchauffer le four à 170°C (th.5/6).
- 2) Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie et mélanger l'ensemble de façon à obtenir une pâte lisse et homogène. Réserver et laisser refroidir.
- 3) Pendant ce temps, dans un saladier, mélanger les œufs avec les deux sucres (blanc et cassonade) jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 4) Mélanger les deux préparations ensemble.
- 5) Y ajouter le cacao et la farine. Bien mélanger pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.
- 6) La pâte étant terminée, en remplir de petites caissettes cartonnées aux 3/4 et y ajouter sur le dessus un demi-spéculoos, une demi-noix du Brésil coupée en morceaux, et parsemer d'éclats de caramel d'Isigny.
- 7) Enfourner à four chaud, environ 20 minutes (un peu plus ou un peu moins selon le four).
- 8) Laisser refroidir une trentaine de minutes avant de déguster.

Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- A faire cuire avant de déguster pour un cœur coulant gourmand...
- Pour se procurer les noix du Brésil et les paillettes de caramel à petits prix, rendez-vous sur la boutique en ligne de mon partenaire [« Un arôme, 2 chefs »](#).

Recette réalisée en partenariat avec

