

Biscuit Brownies chocolat, sauce caramel au beurre salé, glace vanille, tuile de sésames torréfiés |

Recette pour 4 personnes

Description

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

L'astuce du chef

Attention à la cuisson de votre caramel, plus vous lui apportez de coloration avant de le décuire avec le beurre et la crème, vous allez apporter de l'amertume à votre recette.

Ingrédients

Brownies

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

sauce Caramel au beurre salé

- 50 Gr Sucre
- 15 Gr Beurre
- 60 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

Tuile au sésame

- 70 Gr Sucre glacé
- 25 Gr Graines de sésame noir et blanc
- 20 Gr Farine
- 25 Ml Eau
- 20 Gr Beurre fondu

Glace vanille

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**

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 au beurre salé

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.

Tuile aux sésames

Torréfiez les graines de sésames blanches dans un four durant 4 minutes environ. Faites fondre le beurre, ajoutez-y l'eau, versez l'ensemble dans un bol.

Une fois le mélange refroidi, ajoutez le reste des ingrédients.

À l'aide d'une spatule coudée étalez finement votre recette de tuile sur une plaque de cuisson. Cuire au four à 415°F (213°C) pendant environ 6 minutes.

Montage de l'assiette

Détaillez 3 petits carrés de brownies, déposez-les sur une assiette légèrement espacés les uns des autres.

Sur un carré, déposez une boule de glace vanille, ensuite, déposez ici et là des morceaux de tuiles de sésame. Il ne vous reste plus qu'à verser délicatement la sauce de caramel au beurre salé.

Bon appétit!