

Brownie double chocolat et pacane, caramel au beurre salé - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Brownie décadant au chocolat noir, éclats de chocolat blanc et pacanes grillées. Le tout nappé d'un caramel au beurre salé.

N'oubliez jamais que beurre et chocolat = Amour et Bonheur.

L'astuce du chef

La bonne température chaude de la crème dans le caramel est primordial à sa réussite, il ne faut surtout pas créer un choc thermique, ce que figera notre caramel. Il ne faut aussi jamais mélanger le sucre quand on le cuit à sec, cela pourrait le cristalliser et ruiner la recette.

Attention à la cuisson, suivant la quantité, l'épaisseur (suivant le moule) votre cuisson peu varier considérablement. Commencez toujours avec un temps plus court, quitte à ajouter du temps de cuisson.

Ingrédients

Brownie

- 75 Gr Chocolat noir
- 75 Gr Beurre
- 1.50 Unité(s) Oeuf entier
- 75 Gr Sucre
- 15 Gr Farine
- 75 Gr Pacanes
- 20 Gr Chocolat blanc

Caramel au beurre salé

- 75 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre salé
- 75 Ml Crème 35% à cuisson

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **350 F°**

À préparer avant le cours

Assurez-vous que tout vos ingrédients sont PESÉS ET MESURÉS.

Vous aurez besoin de :

1 cul de poule de taille moyenne, une Maryse, un fouet, une petite casserole , un petit cul de poule et un moule.

Brownie

Torréfiez vos pacanes dans une poêle jusqu'à ce que vous sentez leur arôme.

Faites fondre le chocolat noir et le beurre dans un bain-marie.

Dans un bol, fouettez les oeufs, le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux à la consistance ruban. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez délicatement. Ajoutez délicatement la farine et mélangez avec délicatesse. Terminez en ajoutant les noix et le chocolat blanc (pastilles ou haché). Versez dans une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin beurré. Cuire au four jusqu'à ce que le centre soit figé environ 20 minutes.

Caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajouter le beurre et mélanger. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

Bon appétit!