

Rituel gourmand #1

Brownie aux Cacahuètes et sauce Caramel

INGRÉDIENTS

□ Pour réaliser un délicieux Brownie, il vous faudra □

120g de Beurre

60g de Chocolat Noir

2 Oeufs

160g de Sucre

40g de Farine

80g de Cacahuètes (ou autres oléagineux)

80g de pépites de Chocolat (ou carrés de Chocolat concassés)

80g de Crème

20g de Lait

40g de Sucre

30g de Beurre

RECETTE

Brownie

Préchauffer le four à 170°C en chaleur tournante.

Fondre ensemble le beurre et le chocolat au micro-ondes ou au bain marie.

Mélanger dans un autre saladier les jaunes et le sucre.

Ajouter la farine.

Mélanger cette préparation avec le mélange chocolat/beurre au fouet.

Ajouter les pépites de chocolat et les cacahuètes.

Remplir les moules de la forme souhaitée aux $\frac{3}{4}$.

Cuire environ 20 minutes à 170°C en chaleur tournante.

Laisser refroidir avant de démouler.

Sauce Caramel

Bouillir la crème dans une casserole.

Chauffer une casserole et caraméliser le sucre à sec en le versant petit à petit dans la casserole.

Un sirop va se former dans le fond de celle-ci et c'est à ce moment-là qu'il faut commencer à ajouter le sucre progressivement en remuant.

Lorsque que le caramel a une jolie couleur blonde, arrêtez la cuisson et ajouter le beurre en mélangeant.

Puis ajouter la crème chaude en mélangeant.

Redonner un bouillon et réserver dans un bol.

<https://youtu.be/9DyVZue9AGU>

