

Brownie (Karim Bourgi)

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 112g de sucre noir
- 112g de sucre semoule
- 180g de beurre clarifié (il vous faudra environ 250g de beurre)
- 70g de farine
- 35g de blancs d'œuf
- 130g de cœur de Guanaja 80% (je n'en avais pas, j'ai utilisé du Caraïbes)
- 40g de chocolat blanc Opalys (Ivoire pour moi, sinon un chocolat blanc de qualité)
- 40g de chocolat Dulcey (blond)
- 40g de chocolat Jivara (lait à 40%)
- 40g de chocolat Caraïbes (noir à 60%)

Préparation

1. Recette : Préparez le beurre clarifié : faites fondre le beurre et laissez-le « chanter » à feu doux.
2. Quand il arrête, retirez la casserole du feu et retirez la pellicule blanche qui se trouve à la surface du beurre (c'est le petit lait).
3. Réservez le beurre clarifié à 45°C.
4. Faites fondre le chocolat cœur de Guanaja ou équivalent jusqu'à la température de 45°C.
5. Mélangez-le au beurre.
6. Fouettez les œufs entiers, les blancs d'œufs et les sucres jusqu'à blanchiment de l'appareil.
7. Ajoutez le mélange beurre-chocolat, puis la farine tamisée.
8. Hachez les chocolats et ajoutez-les à la pâte à brownie.
9. Beurrez un moule carré de 20 à 25cm de côté, versez la pâte puis enfournez dans le four préchauffé à 160°C pendant 13 à 15 minutes.
10. A la sortie du four, laissez le brownie reposer pendant environ 6h avant de le découper (c'est très important, le brownie est très fondant quand il sort du four ; si vous êtes pressé, rajoutez quelques minutes de cuisson mais la texture ne sera plus la même).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com