

Brownie caramel, fleur de sel & noisette

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 100g de crème liquide
- 155g de sucre semoule
- 45g de beurre salé ou beurre doux + 1 pincée de fleur de sel
- 150g de beurre
- 250g de chocolat noir (Caranoa de Valrhona pour moi)
- 3 œufs
- 90g de sucre
- 55g de farine
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation

1. Ça faisait longtemps, une recette toute simple et rapide, qui ne demande pas beaucoup de temps, ni de préparation, ni de repos, ni de cuisson, mais néanmoins super gourmande !
2. Faites chauffer la crème avec la vanille.
3. Versez la crème petit-à-petit sur le caramel, en remuant bien.
4. Ensuite, ajoutez le beurre et remuez bien, et laissez réduire quelques minutes à feu doux.
5. Réservez à température ambiante.
6. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-onde, en remuant régulièrement.
7. Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et gonfle légèrement.
8. Ajoutez le beurre et le chocolat fondus dans les œufs, puis terminez avec la farine tamisée et la fleur de sel.
9. Vous pouvez aussi ajouter quelques noisettes entières dans la pâte.
10. Remuez, puis versez dans un moule de 20cm de diamètre.
11. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes.
12. Finitions : Un peu de fleur de sel Quelques noisettes Versez le caramel sur le brownie refroidi (vous en aurez sûrement un peu trop, mais pas d'inquiétude, vous pouvez le conserver sans problème dans un pot hermétique au réfrigérateur).
13. Ajoutez un peu de fleur de sel et terminez avec des noisettes (torréfiées, elles seront encore meilleures).
14. Et voilà, vous pouvez vous régaler !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com