

Brookie

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 200g d'œufs entiers
- 100g de sucre muscovado
- 100g de sucre cassonade
- 220g de beurre
- 15g de cacao
- 120g de chocolat noir à 70% de cacao
- 50g de farine T55
- 125g de pépites de chocolat à 66% de cacao
- 115g de beurre
- 55g de sucre muscovado
- 50g de sucre cassonade
- 1 œuf
- 185g de farine T55
- 2g de levure chimique
- 40g de noix
- 35g de noisettes
- 120g de pépites de chocolat (moitié lait moitié noir pour moi)

Préparation

1. Le brookie, délicieuse association entre le brownie et les cookies... je n'en avais encore jamais réalisé, mais l'arrivée de l'automne et de la pluie m'a donné envie de me lancer !
2. Je me suis inspirée d'une recette de Karim Bourgi pour la partie brownie, et de ma recette de cookies façon Levain Bakery pour la partie cookie.
3. J'ai utilisé les chocolats Guanaja (70%), Caraïbes (66%), et Bahibé (46%) pour cette recette, essayez d'utiliser des chocolats avec les mêmes pourcentages de cacao sinon vous risquez d'avoir un résultat trop sucré.
4. Faites fondre le beurre et le chocolat, puis ajoutez-les aux œufs.
5. Ajoutez la farine et le cacao tamisés, mélangez, puis ajoutez les pépites de chocolat.
6. Versez dans un moule d'environ 22cm de diamètre, puis réservez.
7. Mélangez le beurre pommade avec les sucres.
8. Ajoutez l'œuf, émulsionnez, puis incorporez la farine, la levure et le sel.
9. Ajoutez ensuite les pépites de chocolat et les fruits secs hachés.
10. Disposez la pâte à cookie sur le brownie.
11. Enfournerez dans le four préchauffé à 170°C pendant environ 30 à 40 minutes en fonction de si vous voulez le brownie plutôt coulant, fondant ou ferme.
12. A la sortie du four, laissez refroidir, puis démoulez et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com