

Brownie au caramel façon club sandwich

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 75g de beurre
- 180g de sucre
- 2 œufs
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 60g d'huile neutre
- 75g de cacao en poudre
- 65g de farine
- 10g de maïzena
- 1 pincée de sel
- 130g de pépites de chocolat Caraïbes
- 150g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 100g de crème liquide
- 45g de beurre demi-sel (ou beurre doux et une pincée de fleur de sel)
- 250g de chocolat au lait à 40% de cacao
- 45g d'huile neutre type pépin de raisin
- 50g de noisettes ou amandes hachées

Préparation

1. Incorporez les œufs, le jaune d'œuf et la vanille, puis l'huile et le cacao en poudre.
2. Enfin, ajoutez la farine, le sel, le bicarbonate, la maïzena et pour finir les pépites de chocolat.
3. Préchauffez le four à 160°C, puis étalez la pâte à brownie sur une plaque 40x30cm recouverte de papier sulfurisé.
4. Enfournez pour environ 20 minutes de cuisson, la pointe d'un couteau plantée dedans doit ressortir humide mais sans pâte liquide.
5. Laissez refroidir totalement.
6. Le caramel à la vanille : de sucre semoule gousse de vanille de crème liquide de beurre demi-sel (ou beurre doux et une pincée de fleur de sel) Préparez un caramel à sec avec le sucre.
7. En parallèle, faites chauffer la crème liquide avec les grains de la gousse de vanille.
8. Quand le caramel est bien ambré, ajoutez petit à petit la crème chaude en mélangeant constamment.
9. Finissez en ajoutant le beurre coupé en petits morceaux, faites cuire encore 2 à 3 minutes et mélangez bien (si possible utilisez un mixeur plongeant pour avoir un caramel bien lisse).
10. Laissez refroidir totalement.
11. Montage & glaçage rocher : de chocolat au lait à 40% de cacao d'huile neutre type pépin de raisin de noisettes ou amandes hachées Faites fondre le chocolat, puis ajoutez l'huile et les noisettes hachées.
12. Laissez refroidir à environ 35°C.
13. Pendant ce temps, découpez le brownie en carrés de 6 ou 9cm de côté (j'ai fait des carrés de 9cm, je trouve chaque gâteau un peu trop gros avec ces dimensions, je vous conseille de les faire un peu plus petits).
14. Découpez chaque carré en deux dans la diagonale pour obtenir des triangles.
15. Garnissez un triangle sur deux de caramel, puis refermez avec le deuxième triangle pour obtenir un sandwich.

16. Mettez-les au réfrigérateur (ou au congélateur pour un glaçage plus facile) pendant quelques minutes, puis trempez-les dans le glaçage.

17. Laissez-les cristalliser sur une feuille de papier sulfurisé puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com