

Brownie au Chocolat et Noix de Pécan Caramélisées

Temps de Préparation : 15 minutes - Temps de Cuisson : 50 minutes - Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **150 g de sucre (pour le brownie)**
- **125 g de noix de pécan (ou noix ou noisettes)**
- **120 g de beurre**
- **80 g de sucre (pour le caramel)**
- **40 g de farine**
- **20 g d'eau**
- **2 œufs**
- **2 pincées de fleur de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans une poêle, verser les 80 g de sucre avec l'eau puis mettre à chauffer.
3. Au bout de quelques minutes, le sucre et l'eau vont devenir sirop et des bulles vont se former. Cela va ensuite blondir, c'est à ce moment-là qu'il faut ajouter les noix de pécan.
4. Veiller à bien enrober les noix de pécan de caramel puis une fois terminé, les débarrasser sur une feuille silicone ou de papier cuisson.
5. Dans un saladier, mettre le beurre et le chocolat coupés en morceaux puis faire fondre le tout au micro-ondes pendant quelques minutes.
6. Mélanger pour obtenir un chocolat fondu bien homogène et bien lisse.
7. Dans un autre saladier, battre les œufs avec le sucre (150 g) puis y ajouter le chocolat fondu.
8. Incorporer ensuite la farine et la fleur de sel puis mélanger à nouveau.
9. Ajouter enfin les noix de pécan caramélisées, préalablement hachées.
10. Dans un moule beurré, dans lequel on aura déposé une feuille de papier cuisson froissée, verser la préparation.
11. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ce brownie est tout simplement un pur délice ! Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix, des noisettes ou mêmes des amandes ! ☐

Merci à Cyril Lignac et à l'émission "Tous en cuisine" de m'avoir fait découvrir cette pépite ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Coulant au Chocolat

Temps de Préparation : 10 minutes - Temps de Cuisson : 6 minutes - Difficulté : Facile

Pour 4 coulants :

- **150 g de sucre**
- **110 g de chocolat noir**
- **110 g de beurre**
- **60 g de farine**
- **4 œufs entiers**
- **du sucre glace**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. Dans un saladier, ajouter le chocolat avec le beurre puis faire fondre au micro-ondes.
3. Une fois fondus, mélanger jusqu'à obtenir une préparation brillante.
4. Ajouter ensuite le sucre et la farine puis mélanger à nouveau.
5. A part, battre les œufs puis les ajouter la préparation. Fouetter le tout jusqu'à obtenir une préparation homogène.
6. Verser la pâte dans des moules individuels, préalablement beurrés et farinés.
7. Enfourner pour 6 minutes de cuisson.
8. Une fois les coulants sortis du four, les saupoudrer de sucre glace et les déguster sans attendre : c'est prêt ! ☐

☐ Cette recette est tout simplement sublime ! En même temps, c'est celle de Cyril Lignac donc c'est bien normal ! ☐

On peut accompagner ces coulants d'une boule de glace vanille, d'un peu de chantilly ou des deux ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! ☐

Petits Pots Dessert Faciles et Rapides : Banane, Chocolat

Pour 6 pots :

- **6 bananes bien mûres**
- **6 cuillères à soupe de fromage blanc**
- **6 cuillères à soupe de sucre en poudre**
- **2 billes de chocolat (noir ou au lait)**

1. Éplucher les bananes puis les couper en fines tranches.
2. Dans une assiette, ajouter les bananes avec le sucre puis réduire le tout en purée à l'aide d'une fourchette.
3. Verser ensuite le tout dans un saladier et mélanger le fromage blanc.
4. Dresser dans des petits pots en verre.
5. A l'aide d'un couteau bien aiguisé ou bien d'une râpe adaptée, réduire le chocolat en copeaux.
6. Saupoudrer les petits pots de chocolat ; je vous laisse le choix de la quantité : c'est prêt ! ☐

☐ Voilà un dessert très facile et très rapide à réaliser ! C'est une recette de ma grand-mère paternelle que je réalise depuis mon plus jeune âge ! ☐

Pour conserver les petits pots, rien de plus simple : il suffit de les filmer et au réfrigérateur ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Cake aux Poires et Chocolat

Pour 1 cake de 8/10 personnes :

- **3 ou 4 poires bien mûres type Williams (ou au sirop)**
- **120 g de sucre cassonade**
- **120 g de farine**
- **100 g de chocolat en tablette**
- **90 g de beurre**
- **40 g de lait**
- **40 g de poudre d'amandes**
- **5 cl de crème fraîche**
- **1 sachet de levure chimique**
- **1 cuillère à café de poudre de vanille (ou d'extrait)**
- **3 œufs**
- **1 noix de beurre pour le moule**

1. Préchauffer le four à 160° en chaleur tournante.
2. Dans un bol, casser le chocolat en morceaux et ajouter la crème fraîche.

3. Mettre à chauffer au micro-ondes puis mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir une texture bien lisse et onctueuse. Réserver.
4. Séparer les blancs d'œufs des jaunes puis les monter en neige jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes puis réserver.
5. Dans un autre bol, mettre le beurre et le lait puis faire fondre le tout au micro-ondes.
6. Dans le bol du robot ou dans une saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre cassonade jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
7. Ajouter la moitié des mélanges farine/levure et beurre/lait puis battre jusqu'à ce que tout soit parfaitement incorporé.
8. Verser les deux autres moitiés et mélanger de nouveau.
9. Incorporer ensuite la poudre d'amandes et la vanille puis mélanger jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse.
10. A l'aide d'une spatule, ajouter délicatement les blancs en neige.
11. Éplucher, laver les poires puis les couper en petits dés.
12. Beurrer généreusement un moule à cake.
13. Verser la totalité de la pâte puis répartir les morceaux de poires.
14. Napper ensuite avec la ganache au chocolat.
15. Enfourner pour 1 heure de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ Ce cake se dégustera tiède avec une boule de glace rhum/raisins ou bien froid avec une mousse au chocolat ! :p

Et puis, le mariage entre la poire et le chocolat n'est plus à présenter ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

