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 microondes 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 cui	isson : c	est '	prêt!	П

🛘 Ce brownie est tout simplement un pur délice! Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix
des noisettes ou mêmes des amandes ! []
Margi à Cruil Lignag et à l'émission "Tous en quisine" de m'avoir fait découvrir cette pénite L

Merci a Cyril Lignac et a l'emission "Tous en cuisine" de m'avoir fait decouvrir cette pepite ! 📙



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