CrumBrownie Chocolat Cerises Griottes

Pour 8/10 personnes :

Pour le brownie :

- **250 g de cerises ou griottes au sirop ou surgelées ou fraiches**
- **200 g de chocolat noir**
- **150 g de beurre**
- **100 g de sucre en poudre**
- **50 g de poudre d'amandes**
- **3 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **3 cuillères à soupe d'amandes effilées**

Pour le crumble :

- **200 g de poudre d'amande**
- **75 g de beurre**
- **50 g de sucre**
- **3 cuillère à soupe de cacao en poudre**

1. Préchauffer le four à 200° en chaleur tournante.
2. On commence par le brownie en faisant fondre au micro-ondes le chocolat noir coupé en morceaux avec le beurre.
   A la sortie, bien mélanger le tout pour obtenir une texture bien lisse.
3. Ajouter ensuite le sucre en poudre et le sucre vanillé avec les œufs battus puis mélanger à nouveau jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène.
4. Incorporer ensuite la poudre d'amande.
5. Verser la pâte dans un moule généreusement beurré puis répartir les cerises ou griottes sur toute la surface.
6. Enfourner pour 15 minutes de cuisson.
7. En parallèle, on prépare le crumble en mélangeant le sucre et le cacao en poudre puis la poudre d'amandes.
8. Verser ensuite le beurre fondu en mélangeant à l'aide d'une fourchette et pour obtenir une pâte sablonneuse.
9. Sortir le brownie du four puis parsemer le crumble sur l'ensemble de la surface.
10. Saupoudrez ensuite d'amandes effilées.
11. Abaisser la température du four à 180° puis enfourner à nouveau pour 20 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce gâteau se dégustera tiède additionné d'une crème chantilly ou d'une crème mascarpone à la vanille

mais encore d’une boule de glace.

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !