



Le brownie chocolat blanc pécan

Recette pour 16 brownies environ. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min. Repos : 2 h.

Ingrédients

Chocolat ivoire / blanc : 200 g
Beurre doux : 100 g
Oeufs : 4
Cassonade : 100 g
Vanille pure en poudre : 1 c. à moka
Farine : 100 g
Maïzena® : 50 g
Noix de pécan : 125 g
Caramels mous : 100 g

Matériel

un cadre carré en inox de 20 cm
une balance ménagère
une plaque à pâtisserie
un mixer ou un mortier
une jatte
un bol
un fouet
du papier sulfurisé



Réalisation > la préparation

1. Dans le bol, faire fondre le chocolat blanc en pistoles ou coupé en morceaux avec le beurre.
2. Dans la jatte ou le bol de votre batteur, fouetter vivement les oeufs avec le sucre et la vanille pour obtenir un mélange mousseux.
- j'aime utiliser plutôt de la cassonade quand il s'agit d'une recette avec du caramel, de la noix ou du sirop d'érable, mais si vous n'en avez pas, du sucre blanc ira à merveille -
3. Ajouter le chocolat blanc, puis la farine et la Maïzena® et bien mélanger.
4. Dans le mixer, broyer par à-coups les noix de pécan en morceaux plus petits, sans réduire en poudre.
5. Couper les caramels en dés.
6. Incorporer noix et caramels à la pâte et préchauffer le four à 150°C.
7. Placer le cadre carré en inox sur la plaque à pâtisserie. Le garnir d'une feuille de papier sulfurisé et bien marquer le fond et les côtés pour qu'il reste en place. Verser la pâte à l'intérieur.

Réalisation > la cuisson

8. Enfourner pour 30 minutes, puis laisser refroidir durant au moins 2 heures.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com