

# LES BROWNIES Caramel



# LES BROWNIES Caramel

POUR 6 - 8 PERSONNES

## BROWNIES NOIX DE PÉCAN

190 g oeufs entiers  
205 g cassonade  
195 g beurre  
100 g **GUANAJA 70%**  
ou 100 g **CARAÏBE 66%**  
ou 100 g **ORIADO 60%**  
45 g farine  
15 g **POUDRE  
DE CACAO**  
145 g noix de pécan  
115 g **IVOIRE 35%**

Mélanger les oeufs avec la cassonade.

Faire fondre le beurre et le chocolat GUANAJA, puis incorporer au premier mélange.

Ajouter la farine et la POUDRE DE CACAO tamisées.

Couper grossièrement les noix de pécan et les ajouter.

Étaler dans un moule et parsemer d'éclats de chocolat IVOIRE.

Cuire à 170°C durant 17 mn.

## CARAMEL BEURRE SALÉ

185 g crème entière liquide  
1/2 gousse de vanille  
1 bâton de cannelle  
20 g sirop de glucose  
185 g sucre semoule  
50 g beurre salé

Chauffer la crème et infuser la gousse de vanille fendue et grattée et les bâtons de cannelle.

Tiédifier le glucose, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois et cuire pour obtenir un caramel clair.

Ajouter le beurre salé puis la crème chaude infusée et chinoisée.

Cuire le tout à 118°C.

Aussitôt, débarrasser dans un cul de poule et laisser tiédifier jusqu'au montage.

## MONTAGE

Réaliser le brownie et le cuire dans un plat ou une plaque à rebords.

Une fois cuit, couper en deux. Une fois le caramel tiède, le couler sur le brownie, placer aussitôt le deuxième morceau de brownie par-dessus. Réserver au réfrigérateur puis couper des carrés de 6x6 cm.

*Idée gourmande :*

*Couper ces carrés en deux dans le sens de la diagonale de façon à obtenir des mini club sandwiches.*