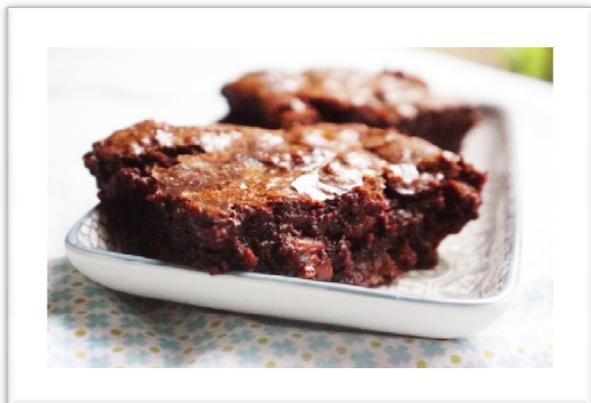




Toque & Tablier



Brownie au chocolat (sans gluten)

Pour 4 personnes

Préparation 15 min

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 200 g de chocolat 70% Lindt Pâtissier (le meilleur !)
- 70 g de sucre + 1 cuillère à soupe
- 80 g de noix de pécan
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- 2 pincées de sel (facultatif)

Le crémier :

- 2 gros œufs ou 3 moyens
- 100 g de beurre doux

1. Préchauffez le four à 150°. Concassez les noix (c'est-à-dire coupez-les en morceaux grossiers). Jetez-les dans une poêle avec 1 cuillère à soupe de sucre. Dès que le sucre a fondu, mélangez afin d'enrober les noix de ce sirop et sortez-les du feu tout de suite. Versez les noix sur du papier sulfurisé et réservez.
2. Faites fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux au micro-ondes, mélangez pour bien lisser. Ajoutez la maïzena, le sucre et le sel (le sel renforce le goût du chocolat). Ajoutez les œufs et mélangez bien pour avoir une pâte homogène. Puis ajoutez les noix concassées et mélangez de nouveau pour bien les répartir.
3. Sortez un moule rectangulaire de préférence (plat à gratin par ex. pas très grand -type plat à gratin pour 2 personnes- mais avec un bord de 3 cm à peu près), chemisez-le avec du papier sulfurisé (c'est-à-dire protégez les parois par du papier sulfurisé, cela facilitera nettoyage et démoulage !) Renversez votre préparation et laissez à peu près 40 minutes (sauf si les dimensions de votre moule sont différentes et que le brownie est plus ou moins épais). Laissez refroidir à température ambiante ou au frais et envoyez !

Mon secret chuchoté à l'oreille : pour savoir si votre brownie est cuit, la croûte doit être craquelée et l'intérieur fondant, votre couteau doit ressortir humide avec des traces de chocolat dessus.