



Brownie au Sirop d'érable et Noisettes

PREPARATION

Préchauffer le four à 170°C chaleur tournante.

1 – Au bain-marie, faire fondre doucement le chocolat. Ajouter le beurre salé en petits morceaux et bien mélanger. Laisser tiédir.

2 – Dans un saladier, mélanger la farine, le pralin et la pincée de sel.

3 – Dans le bol du robot, fouetter le sucre avec les oeufs jusqu'à obtenir un mélange jaune clair qui double de volume.

4 – Incorporer progressivement le chocolat/beurre tiède puis le mélange farine/pralin. Ajouter le sirop d'érable et les noisettes grossièrement concassées.

5 – Beurrer largement le moule et y verser la préparation à brownie.

CUISSON : Mettre au four à 170°C chaleur tournante pour 25 mn. Eviter de trop cuire le brownie : il doit rester humide en fin de cuisson. Le laisser refroidir et le démouler. Décorer avec de la poudre de pralin.

Conseils jardin-des-gourmands.com : Vous pouvez servir ce brownie accompagné d'une glace vanille avec un trait de sirop d'érable. Il se conserve bien 3 jours en restant moelleux.

Quelques conseils qui font la différence :

- *du beurre salé : son utilisation valorise bien l'arôme du chocolat.*
- *du pralin : c'est une poudre d'amandes et de noisettes caramélisées : vous en trouverez en magasin Bio ou au rayon sucre en grandes surfaces.*
- *du chocolat à 55 % de cacao : j'ai volontairement utilisé un chocolat à 55% de cacao pour obtenir un bon équilibre entre les saveurs du sirop d'érable et du pralin. Si le chocolat est plus fort en cacao, il risque de trop dominer.*
- *du sirop d'érable de qualité : privilégier un bon sirop d'érable qui fera la différence.*

Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 200g de chocolat noir à 55% de cacao
- 80g de farine
- 80g de pralin
- 150g de sucre
- 125g de beurre salé
- 100g de sirop d'érable
- 3 oeufs
- 40g de noisettes concassées.

Matériel : 1 moule en forme de coeur.