



# Brownie Chocolat-Cacahuètes

**Temps préparation :** 20 mn

**Cuisson :** 25 mn

**Ingédients :** 8 personnes

- 220g de chocolat au lait
- 120g de sucre cassonade
- 130g de pâte de cacahuètes bio (ou beurre de cacahuètes)
- 60g beurre frais
- 120g de farine fluide
- 3 gros oeufs
- 2 c. à soupe de crème fraîche liquide
- 150g de cacahuètes non salées
- 2 c. à soupe de sucre blanc (pour l'enrobage des cacahuètes)

**Matériel :** 1 moule carré de 23 cm

## PREPARATION

1 – Mettre dans une poêle les cacahuètes et 2 c. à soupe de sucre blanc. Les laisser griller et caraméliser en les mélangeant souvent. Réserver.

Préchauffer le four à 160°C.

2 – Dans un bain-marie, faire fondre le chocolat en petits morceaux, la crème fraîche et la pâte de cacahuètes. Réserver une fois que l'ensemble est bien homogène.

3 – Fouetter les oeufs entiers avec la cassonade pendant 3 mn. Ajouter ensuite le chocolat fondu et tiède. Remuer. Ajouter enfin les cacahuètes (en conservant une partie à parsemer sur le brownie avant la cuisson).

4 – Beurrer généreusement le moule et verser la préparation. Parsemer de cacahuètes sucrées.

**CUISSON :** Mettre dans le four Th 160°C pendant 20 à 25 mn.

*Conseils Jardin-des-gourmands.com : Ce brownie se conserve 2 jours à température ambiante. Vous pouvez le préparer avec du chocolat noir : dans ce cas, prévoir 150g de sucre cassonade, le chocolat noir étant moins sucré.*