



MINI BROWNIES FONDANTS

Les brownies sont de véritables classiques de la pâtisserie américaine : moelleux, au goût intense de chocolat et délicieusement compacts. C'est le chocolat fondu qui leur confère leur texture fondante. Qu'ils soient aux noix ou au caramel, ils sont parfaits en dessert, avec un café ou pour une petite pause gourmande.



48 pièces



15 minutes



12-15 minutes



Facile



5 à 7 jours

INGRÉDIENTS:

PÂTE

- 200 g de sucre
- 120 g de farine
- 150 g de beurre
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 100 g de noix de pécan
- 250 g de chocolat noir 54,5 %

DÉCORATION

- Crème au caramel FunCakes
- Cubes au caramel FunCakes
- 20 g de noix de pécan

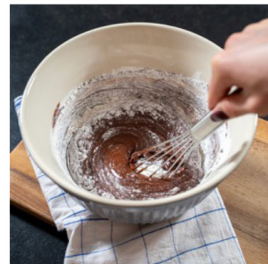
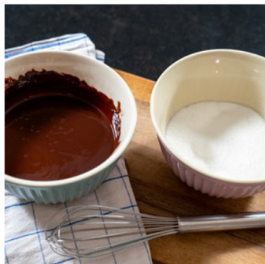


PRÉPARATION:

Commencez par disposer les noix de pécan sur une plaque et faites-les griller environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles dégagent un léger parfum. Réservez-les ensuite et laissez-les refroidir. Pour la pâte, faites fondre les pépites de chocolat avec le beurre au bain-marie. Remuez de temps en temps jusqu'à obtenir une masse lisse et brillante.



Laissez refroidir brièvement le mélange, puis incorporez le sucre. Ajoutez ensuite les œufs un à un et mélangez bien le tout jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Ajoutez ensuite la farine et le sel et incorporez-les délicatement – ne mélangez pas trop pour que les brownies conservent leur texture fondante caractéristique. Pour finir, incorporez les noix de pécan hachées.



Versez la pâte dans une poche à douille ou formez des portions à l'aide d'une cuillère à café, puis remplissez chaque moule d'environ 20 g de pâte. Fais cuire les mini-brownies dans un four préchauffé à 170 °C (chaleur supérieure/inférieure) pendant environ 12 à 15 minutes. Selon la consistance souhaitée, tu peux légèrement varier le temps de cuisson : plus court pour un résultat particulièrement fondant, un peu plus long pour une texture plus ferme. Une fois la cuisson terminée, laisse-les refroidir complètement avant de les démouler. Pour la touche finale, nous avons décoré les brownies d'une fine ganache au caramel et les avons garnis de morceaux de noix de pécan ainsi que de petits cubes de caramel – pour un croquant supplémentaire et une délicieuse note sucrée.

