



Desserts

Autre

Brownie au caramel et sel de mer

Pour 6 personnes.

Ingrédients

Pour les brownies

200 grammes de chocolat noir
180 grammes de beurre (non salé)
3 cuillères à soupe de farine
100 grammes de sucre
beurre (pour graisser)
sel de mer
6 œufs

Pour le caramel

1 pot de lait concentré
4 cuillères à soupe de sucre brun
60 grammes de beurre
pincer sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 180°C. Graissez un moule à pâtisserie.

Fondez le chocolat avec le beurre au bain-marie. Retirez le plat du feu et ajoutez le sucre. Mélangez bien. Incorporez les œufs un par un en mixant. En remuant incorporez ensuite la farine à la pâte. Versez la pâte dans la forme et enfournez environ 20 minutes. Laissez refroidir le brownie.

Pour le caramel fondez le beurre dans une petite casserole. Ajoutez le sucre et le sel, puis mélangez bien le tout. Ajoutez le lait concentré et mélangez jusqu'à l'obtention d'une couleur uniforme légèrement brune. Continuez à mélanger jusqu'à cela commence à cuire et s'épaissir. Éteignez le feu.

Coupez le brownie refroidi en portions. Versez le caramel sur le brownie, étalez bien et saupoudrez de sel de mer.

Ustensiles de cuisine

Four

