



BROWNIES PECAN CARAMEL BEURRE SA LE

Pour une vingtaine de parts

Le brownie : 150g d'œufs entiers, 100g de sucre, 100g de cassonade, 170g de beurre, 135g de noix de pécan, 85g de Caraïbes, 40g de farine T55, 10g de poudre de cacao, 105g de chocolat Dulcey.

Dans la cuve du robot et avec la feuille, mélanger les œufs avec les sucres. Ajouter le chocolat fondu avec le beurre. Quand l'appareil est homogène ajouter la farine tamisée avec le cacao. Ajouter les noix de pécan grossièrement coupées. Étaler dans un cadre de 30 x 40cm et parsemer d'éclats de chocolat Dulcey. Cuire à 170° pendant 45min.

Caramel beurre salé : 185g de sucre semoule, 20g de sirop de glucose, 185g de crème fleurette 35%MG, 1/2 gousse de vanille, 50g de beurre salé, 1 bâton de cannelle. Chauffer la crème et infuser la gousse de vanille fendue et grattée et le bâton de cannelle. Tiédir le glucose, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois et cuire pour obtenir un caramel clair. Ajouter le beurre salé puis la crème chaude infusée et chinoisée. Cuire le tout à 118°.

Montage : détailler le brownie en 2 morceaux, dresser le caramel sur l'un des deux morceaux et le recouvrir avec l'autre morceau, réserver au réfrigérateur. Couper des carrés de 6cm puis couper ces carrés en diagonale pour obtenir des mini-clubs sandwiches