



## Brownies sucrés salés

### Ingrédients :

#### Pour le caramel :

250g Sucre  
2cs Sirop de maïs (Karo)  
120ml Crème entière  
1cc Fleur de sel  
55g Crème acidulée

#### Pour le brownie :

160g Farine  
1cc Sel

2cs Poudre de cacao foncée non sucrée  
310g Chocolat noir de qualité (60 à 70%),  
haché grossièrement  
225g Beurre coupé en petits cubes  
375g Sucre  
100g Sucre brun clair compact  
5 Gros oeufs, à température ambiante  
2cc Pâte de vanille  
200g Noix hachées grossièrement

### Marche à suivre :

- 1** Pour le caramel : Dans une petite casserole, ajouter le sucre, le sirop de maïs et 60ml d'eau. Mélanger sans éclabousser les bords de la casserole. Cuire jusqu'à atteindre 180° C sur un thermomètre à pâtisserie; où jusqu'à ce que le mélange soit ambré foncé (soyez attentif avec le caramel, il passe du brun foncé au noir brûlé très rapidement), 6 à 8 minutes. Retirer du feu et ajouter lentement la crème (attention cela va créer un bouillonnement) et ajouter la fleur de sel. Fouetter le mélange en ajoutant la crème acidulée. Laisser refroidir.
- 2** Pour le brownie : Préchauffer le four à 180°C. Beurrer et fariner un moule d'environ 20 x 30 cm. Ajouter un papier sulfurisé dans le fond du moule et beurrer-le également.
- 3** Dans un bol, mélanger la farine, le sel et la poudre de cacao.
- 4** Mettre le chocolat et le beurre dans un bol. Chauffer ce bol au bain marie et mélanger de temps en temps jusqu'à ce que le mélange soit fondu et lisse. Eteindre le feu mais garder le bol dans le bain marie, et ajouter les deux sucres. Fouetter jusqu'à ce que les sucres soient complètement intégrés et retirer le bol du bain marie. Laisser ce mélange revenir à température ambiante.
- 5** Ajouter 3 oeufs au mélange de chocolat et fouetter doucement jusqu'à ce qu'ils soient intégrés. Ajouter les 2 oeufs en fouettant doucement. Ajouter la vanille et mélanger. Attention à ne pas trop mélanger, sinon vos brownies vont craquer.



## Brownies sucrés salés

**6** Verser le mélange de farine et les noix grossièrement hachées sur le chocolat. À l'aide d'une spatule, mélanger doucement jusqu'à ce qu'il ne reste plus que quelques traces de farine dans le chocolat.

**7** Assemblage du brownie : Verser la moitié du mélange de brownie dans la plaque préparée et lisser à l'aide d'une spatule. Verser la quantité de caramel souhaitée sur la première couche de brownie en faisant un zigzag et en faisant attention à ne pas toucher les bords de la plaque sinon le caramel brûlera. Utiliser une spatule pour répandre le caramel partout sur le brownie. Verser la seconde moitié de brownie et lisser avec une spatule pour couvrir tout le caramel.

**8** Cuire le brownie pendant 30 minutes en tournant la plaque à mi-cuisson. Contrôler la cuisson en insérant un cure-dent au centre du brownie, le brownie est prêt lorsque le cure-dent ressort avec quelques miettes humides.

**9** Laisser refroidir le brownie dans la plaque, sur une grille avant de le couper et de le servir. Les brownies peuvent être conservés pendant 4 jours en étant bien emballés et à température ambiante.



### Astuce de Miss Kitsch :

Les brownies se congèlent bien. Emballez vos brownies 2x dans du film alimentaire et placez-les au congélateur. Pour les décongeler, placez-les 8 heures ou une nuit au réfrigérateur. Ensuite, sortez-les du réfrigérateur et laissez-les à température ambiante pendant 1 heure.