

.La recette du brownie aux noix de pécan caramélisées :

Les noix de pécan caramélisées

- 20 g d'eau
- 80 g de sucre
- 125 g de noix de pécan

Le brownie

- 125 g de beurre
- 60 g de chocolat au lait
- 100 g de chocolat noir
- 2 œufs
- 150 g de sucre
- 40 g de farine
- Fleur de sel

Dans une casserole, versez le sucre et l'eau

Remuez délicatement et n'y touchez plus

Enfournez 125g de noix de pécan pour les torréfier puis ajoutez-les dans le caramel

Déposez-les sur une plaque sur du papier sulfurisé

Laissez refroidir

Faites fondre le beurre, le chocolat au lait et le chocolat noir au bain mari

Dans un autre saladier, mélangez les œufs et le sucre

Battez et ajoutez votre mélange de chocolat fondu, la farine et un peu de fleur de sel

Coulez la préparation à l'intérieur d'un plat et ajoutez les noix de pécan caramélisées coupées en petits morceaux

Enfournez à 180 degrés pendant 25 à 30 minutes