



Brownie gourmand

Ingredients

Brownie

180g de beurre
120g de chocolat noir
30g de cacao non sucré
160g de sucre
1 cuillère à café d'arôme vanille
3 oeufs
90g de farine

Nappage au chocolat

90g de crème liquide entière
220g de chocolat au lait
30g de chamallows
des bonbons

Brownie

- Pour un moule de 20cm -

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir en morceaux

Ajouter le sucre, le cacao et mélanger

Verser les 3 oeufs, l'arôme vanille et mélanger

Incorporer la farine

Verser la préparation dans un moule beurré

Enfourner pendant 30 minutes

Nappage au chocolat

Dans une casserole mettre la crème et les chamallows

Faire chauffer jusqu'à ce que les chamallows soient dissout

Verser sur le chocolat au lait en morceaux, laisser fondre quelques secondes à couvert

Mélanger le nappage jusqu'à obtention d'une préparation homogène

Verser sur le brownie

Mettre 30 minutes au frais

Puis parsemer de bonbons de votre choix, moi j'ai mis des mms crispy

Laisser au frais 2h avant de déguster