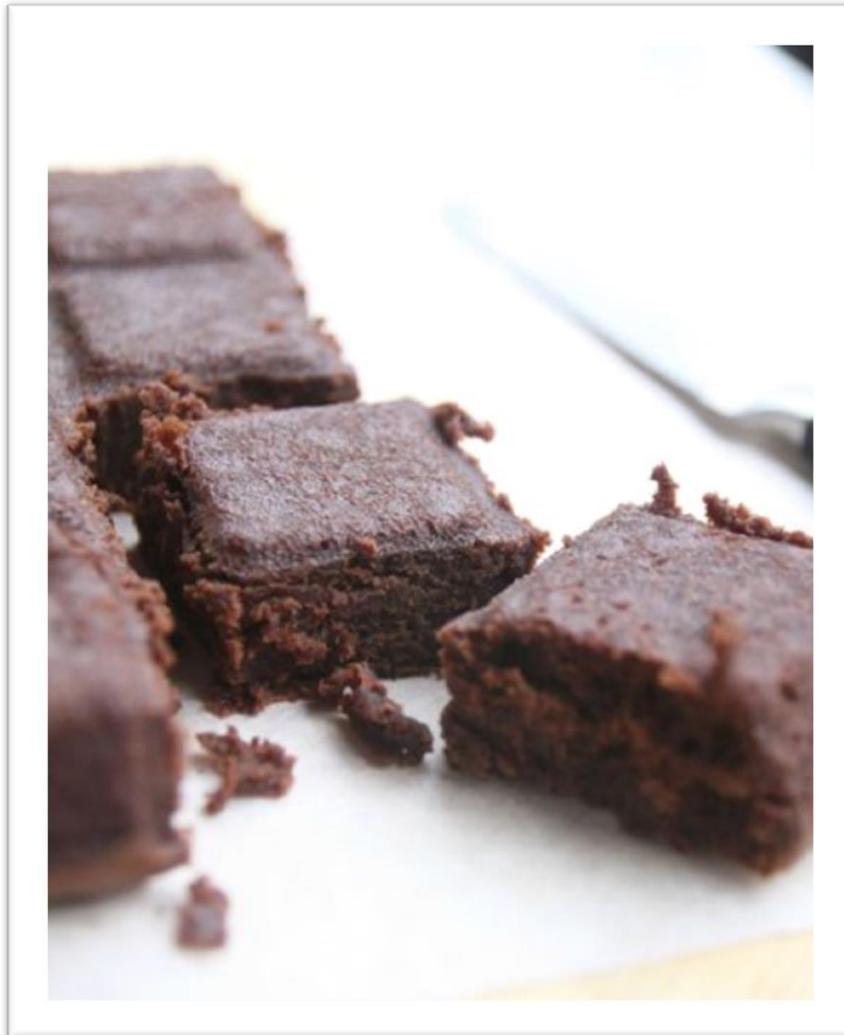




DIVINS BROWNIES A LA CREME DE MARRONS

A savoir : un brownie moelleux et fondant, que vous pourrez déguster tiède ou froid, avec une chantilly vanillée.



Ingrédients : 3 oeufs, 80gr de beurre demi-sel, 100gr de chocolat noir, 100gr d'amandes décortiquées, 500gr de crème de marrons vanillée, 10gr de cacao en poudre Van Houten, 20gr de farine de sarrasin (j'ai utilisé de la farine blanche).

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Préchauffez le four à 200°C. Sur la plaque du four, étalez les amandes concassées grossièrement et enfournez pendant 3 minutes. Au fouet, battez vivement les oeufs avec la crème de marrons. Ajoutez le chocolat fondu, puis la farine et le cacao tamisés. Enfin, incorporez les amandes et versez le tout dans un moule carré de 22cm (j'ai utilisé le moule tablette de Demarle). Infournez à 150°C pendant 40 minutes environ. Surveillez la cuisson : le brownie doit être bien mou. Laissez tiédir avant de le démouler.