

Brownie très chocolat, chantilly au praliné et inclusions de cramel au beurre salé *par Cecilecooks*



Réalisation : 60 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : oui, refroidissement

Cuisson : 20 minutes (pour le brownie) + 10 minutes (pour le reste)

Quantité : un brownie de 18-20 cm, environ 8 personnes

Ingrédients :

Pour le brownie

165 gr de beurre

165 gr de chocolat

175 gr de sucre semoule

3 oeufs (150 gr)

50 gr de farine

66 gr de noix de pécan

1 belle pincée de sel

Pour la ganache au chocolat

115 gr de chocolat noir

160 gr de crème liquide entière à 30% de MG

Pour la chantilly au praliné

75 gr de *Pralinoise* (chocolat praliné de Nestlé)

110 gr de crème liquide entière à 30% de MG (75gr + 35gr)

Pour le caramel au beurre salé

ma recette [ici-clic](#)

ou du coulis de caramel au beurre salé/confiture de lait du commerce

Procédé :

La chantilly au praliné

1 - Faire fondre la *Pralinoise* au bain-marie. En parallèle, porter 75 gr de crème liquide à ébullition dans une petite casserole.

2 - Quand le chocolat est fondu et la crème très chaude, la verser en trois fois sur le chocolat, en mélangeant vigoureusement au centre afin de créer une émulsion entre chaque ajout. Bien attendre que le mélange soit émulsionné avant d'ajouter un autre tiers.

3 - Ajouter alors les 35 gr de crème liquide restants. Mélanger. Placer dans un bol/cul de poule, filmer la chantilly au contact et placer l'ensemble au réfrigérateur jusqu'à complet refroidissement.

Attention : il faut compter au moins 2 heures pour que la chantilly refroidisse. Pour aller plus vite, on peut la placer au congélateur mais il faut penser à venir la mélanger très régulièrement pour que les bords ne se glacent pas.

Le brownie

4 - Préchauffer le four à 175°C en chaleur tournante.

5 - Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Parallèlement, dans un saladier/robot, mélanger au fouet/à la feuille le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

6 - Quand le beurre est fondu et bien chaud (ils n'a pas besoin de bouillir), ajouter le chocolat hors du feu et le laisser fondre gentiment. Mélanger.

7 - Ajouter le mélange beurre+chocolat au précédent (œufs+sucre). Mélanger au fouet/maryse/feuille. Ajouter alors la farine et mélanger. Puis en dernier les noix de pecan et mélanger.

8 - Graisser un moule rond de 18-20cm en silicone (il est important que le moule soit en silicone pour le démoulage) avec de l'huile ou du beurre et le poser sur une plaque de pâtisserie. Verser l'appareil à brownie au fond du moule. Enfourner immédiatement pour une vingtaine de minutes. Le gâteau est cuit quand la couche sur le dessus se tient et à une petite croûte uniforme. Vérifier la cuisson du brownie en son centre, en plantant la lame d'un couteau, qui doit ressortir avec un peu d'appareil dessus. Réserver jusqu'au complet refroidissement (dehors au froid pour aller plus vite par exemple).

Attention : on a tendance à attendre que le cœur soit parfaitement cuit pour sortir les gâteaux, mais en refroidissant, tout continu de cuire...il faut donc le sortir quand la lame du gâteau est encore humide et pour le brownie quand la pâte est même à peine prise.

La ganache au chocolat

9 - Lorsque la chantilly au praliné et le brownie sont froids, faire fondre le chocolat au bain-marie. En parallèle, porter la crème liquide à ébullition dans une petite casserole.

10 - Quand le chocolat est fondu et la crème très chaude, la verser en trois fois sur le chocolat, en mélangeant vigoureusement au centre afin de créer une émulsion entre chaque ajout. Bien attendre que le mélange soit émulsionné avant d'ajouter un autre tiers.

11 - Verser alors la ganache sur le brownie : elle doit s'étaler toute seule, sinon l'aider avec une palette coudée ou le dos d'une cuillère à soupe ou en tapotant légèrement le moule. La ganache doit recouvrir l'ensemble du brownie, jusqu'au bord et avec une hauteur homogène. Réserver au réfrigérateur pour 15 à 30 minutes, jusqu'à ce que la ganache soit prise.

Les finitions

12 - Démouler délicatement le brownie en veillant à ne pas toucher la ganache avec les doigts pour ne pas laisser de traces.

13 - Réaliser les inclusions de caramel : planter dans la ganache des douilles de différentes tailles (c'est bien le plus petit orifice de la douille qu'on place dans la ganache). Introduire un couteau à lame fine dans la douille et ôter la ganache en tenant bien cette douille qui sert de guide au couteau. Réaliser ainsi des inclusions sur l'ensemble de la surface. Insérer alors le coulis de caramel au beurre salé, à l'aide d'une poche à douille ou avec une très petite cuillère, toujours en se servant de ces douilles comme entonnoir.

14 - Réaliser les rosaces de chantilly au praliné : monter la crème au praliné au fouet, jusqu'à obtenir une chantilly qui reste fondante mais se tienne bien et devienne légèrement plus mate. Avec une poche à douille cannelée, décorer le brownie en réalisant une couronne sur tout le pourtour du gâteau et éventuellement au centre.

15 - Déguster à température ambiante.



Coup de fouet

- le brownie doit être à température ambiante pour être dégusté dans de bonnes conditions. Vous pouvez le placer au réfrigérateur la nuit pour le conserver, mais pensez à le sortir au moins 1 heure avant de le manger pour l'apprécier pleinement et qu'il retrouve tout son fondant.

- pour d'autres recettes de brownie sur le blog, c'est [ici-clic](#) ! Des brownies au beurre de cacahuètes, cheesecake, à la banane, sans gluten, etc.