

Brownie ultra fondant à la banane et aux pépites de chocolat *par Cecilecooks*



Réalisation : 15 minutes (hors cuisson)

Repos : pour refroidir le gâteau

Cuisson : environ 20 minutes

Quantité : un brownie pour 9 personnes, côté 20 cm (hauteur 4 - 4,5cm)

Ingrédients :

150 gr d'œuf (3 œufs)

140 gr de sucre semoule

70 gr de farine

160 gr de beurre

200 gr de chocolat noir + pépites

2 pincées de sel

1 à 2 bananes

Procédé :

1 - Préchauffer le four à 170°C.

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

3 - Quand le beurre est chaud et fondu (il n'a pas besoin de bouillir), ajouter le chocolat et le laisser fondre gentiment, hors du feu !

4 - Ajouter ce mélange (beurre+chocolat) au précédent (œufs+sucre). Mélanger. Ajouter alors la farine et le sel, mélanger. On doit obtenir une pâte lisse et brillante.

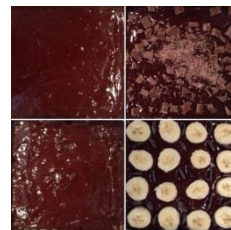
5 - Graisser un cadre/cercle ou un moule à pâtisserie (ou un cadre carré de 20 cm) avec de l'huile ou du beurre et le poser sur une plaque de pâtisserie.

Attention : si on opte pour un cadre à pâtisserie, après avoir graissé ce dernier, il faudra le parer de papier cuisson pour que l'appareil ne file pas sous le cadre à la cuisson.

6 - Verser une grosse moitié de l'appareil à brownie dans le cadre/moule. Disposer alors des pépites de chocolat. Verser alors le reste d'appareil à brownie. Placer des rondelles de bananes sur le dessus de la pâte sans chercher à les enfoncer. Répartir à nouveau des pépites.

7 - Enfourner immédiatement pour 18 minutes (mais le temps dépend de chaque four !!). Le gâteau est cuit quand la couche sur le dessus se tient et à une petite croûte uniforme. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un pique/couteau qui doit ressortir avec à peine d'appareil dessus en son centre. Réserver jusqu'au complet refroidissant. Démouler le brownie quand il est tiède-froid.

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.



Coup de fouet

- si vous cherchez d'autres idées/recettes de brownie, vous pouvez fouiner sur le blog.
- n'hésitez pas à remplacer les morceaux de banane par des fraises ou des framboises entières, des poires légèrement cuites... Ou alors ne pas mettre de fruits frais mais des fruits secs : noix de pécan, noisettes, noix de macadamia, ...

