

Brownie au beurre de cacahuètes

par Cecilecooks



Réalisation : 20 minutes (hors temps de cuisson et de repos)

Repos : quelques heures pour refroidir le gâteau

Cuisson : 15 à 20 minutes

Quantité : un gâteau carré de 20cm

Ingrédients :

80 gr de farine

220 gr de chocolat noir

160 gr de sucre

120 gr de beurre/purée de cacahuètes

60 gr de beurre

150-170 gr d'œuf (3 œufs)

2 c. à soupe de crème fraîche

2 c. à soupe de cacahuètes non salées hachées gros (sauf si vous utiliser du beurre de cacahuète avec des morceaux dedans)

Procédé :

1 - Préchauffer le four à 170°C.

2 - Faire fondre le beurre et le beurre de cacahuète à feu très 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 les beurres sont chauds et fondus (ils n'ont pas besoin de bouillir), ajouter le chocolat hors du feu et le laisser fondre gentiment.

4 - Ajouter ce mélange (beurres+chocolat au précédent (œufs+sucre)). Mélanger. Ajouter alors la farine et mélanger. Puis en dernier la crème fraîche et mélanger. On doit obtenir un mélange homogène avec une pâte lisse et brillante.

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

Attention : si vous optez pour un cadre à pâtisserie, vous poserez celui-ci sur une plaque pâtissière recouverte d'un papier cuisson ou un siplat.

6 - Verser l'appareil à brownie au fond du cadre/moule. Enfourner immédiatement pour 18 minutes. 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.

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.

7 - Démouler le brownie quand il est tiède-froid.

Coup de fouet

- Il se conserve très bien à température ambiante, emballé dans du film étirable puis du papier aluminium à température ambiante pendant les premiers jours ou au réfrigérateur pour quelques jours de plus...mais dans ce cas-là, il faut sortir le brownie plusieurs heures avant la dégustation pour qu'il revienne à température ambiante.

- on peut aussi remplacer les morceaux de cacahuètes par des pépites de chocolat noir, lait ou blanc.

- pour d'autres idées de brownie sur le blog, c'est ici : [sans gluten & aux myrtilles, blondie, brownie-cheesecake](#)