

Croquant au brownie

avec amandes et sauce au chocolat blanc



Fêtes

40 minutes



Sucre blanc
½ tasse | 1 tasse



Pépites de
chocolat mi-sucré
¼ tasse | ½ tasse



Cacao en poudre
⅓ tasse | ¼ tasse



Œuf
1 | 2



Poudre à pâte
⅓ c. à thé | ¼ c. à thé



Farine tout usage
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Poudre d'espresso
¼ c. à soupe |
½ c. à soupe



Pépites de
chocolat blanc
¼ tasse | ½ tasse



Sel marin en
flocons
1 c. à thé | 1 c. à thé



Amandes,
tranchées
28 g | 56 g

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Commencer la pâte à brownies

- Avant de commencer, préchauffer le four à 175 °C (350 °F).
- Rassembler tous les ustensiles requis.

- Recouvrir une plaque à cuisson de papier parchemin.
- Séparer avec précaution le **blanc d'œuf** du **jaune** et le déposer dans un petit bol. Jeter le **jaune d'œuf**.
- Dans un bol moyen allant au micro-ondes, ajouter les **pépites de chocolat mi-sucré**, le sucre, la **moitié** de la **poudre d'espresso** (toute la qté pour 4 portions) et **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**eau**.
- Réchauffer à puissance élevée, 15 s à la fois, en remuant chaque fois, jusqu'à ce que le **chocolat** fonde. Remuer jusqu'à ce que le tout soit homogène.
- Ajouter **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) d'**huile**, la **moitié** du **cacao en poudre** (toute la qté pour 4 portions) et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**, puis mélanger jusqu'à ce que le tout soit combiné. Incorporer le **blanc d'œuf**.

4



Terminer et servir

- Arroser le croquant au **brownie** d'**un filet** de **chocolat blanc fondu**, puis saupoudrer de **flocons de sel marin**, au goût.
- Réserver le croquant au brownie au frigo de 10 à 15 min, jusqu'à ce que le **chocolat blanc** se fige.
- Servir immédiatement ou conserver dans un contenant hermétique jusqu'à 5 jours au frigo.

2



Terminer et cuire la pâte à brownies

- Ajouter **4 c. à soupe** (8 c. à soupe) de **farine** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **poudre à pâte**, puis mélanger jusqu'à ce qu'il ne **reste** plus de **trace de farine**.
- Sur la plaque à cuisson préparée, étendre la pâte à **brownies** pour former un rectangle de 20 x 20 cm (8 x 8 po). (**REMARQUE** : Pour 4 portions, former un rectangle de 23 x 33 cm [9 x 13 po].) Parsemer d'**amandes**.
- Cuire au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce que le centre soit ferme au toucher et ne luise plus.
- Laisser refroidir la plaque sur une grille pendant 10 min.

3



Fondre le chocolat blanc

- À l'aide du papier parchemin, retirer le croquant au **brownie** de la plaque.
- Pendant que le croquant est encore chaud, le couper ou le casser en morceaux grossiers de 7,5 cm (3 po). (**REMARQUE** : Le croquant au brownie sera plus croustillant en refroidissant.)
- Dans un petit bol allant au micro-ondes, ajouter la **moitié** des **pépites de chocolat blanc** (toute la qté pour 4 portions) et **1 c. à thé** (2 c. à thé) d'**huile**.
- Réchauffer à puissance élevée, 15 s à la fois, en remuant chaque fois, jusqu'à ce que le **chocolat** fonde. Remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile | 2 portions | 4 portions | Ingrédient

Pour 6 portions

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.