

Brownies

Le brownie est un dessert au chocolat d'origine américaine, à mi-chemin entre le gâteau et le biscuit.

Créé par le chef d'un hôtel de Chicago à la fin du XIXème siècle, il était destiné à être emporté dans de petites boîtes individuelles pour être généralement consommé à la main, ce qui explique sa taille et sa consistance.

Comme pour tous les plats populaires, il existe de nombreuses variations de brownies. Fidèles à la recette originale, les brownies proposés ici contiennent des noix et sont recouverts d'un glaçage à l'abricot.

Quantité : pour 16 parts - Durée totale : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 225 g de chocolat noir
- 225 g de beurre
- 100 g de farine fluide
- 50 g de cacao en poudre
- 330 g de sucre roux
- 4 oeufs
- 120 g de cerneaux de noix
- sel
- beurre pour le moule

Glaçage

- 185 g de confiture d'abricot
- 1,25 dl d'eau
- 1/2 cuillère à café de gélatine en poudre

Autres fournitures

- 1 moule carré de 22 cm sur 22 cm
- papier sulfurisé

Préparation

1. Tapisser le fond du moule d'un carré de papier sulfurisé. Beurrer généreusement le papier et les côtés, puis placer le moule au réfrigérateur.
2. Passer le sucre au mixer jusqu'à ce qu'il prenne une consistance semblable à celle du sucre glace.
3. Tamiser la farine et la mélanger au cacao en poudre.
4. Couper le beurre et le chocolat noir en petits morceaux et les disposer dans un bol.
5. Faire fondre au bain-marie ou au four à micro-ondes à pleine puissance (2 minutes). Bien mélanger et laisser refroidir.
6. Faire chauffer le four à 160 °C.
7. Casser les oeufs dans un saladier. Ajouter le sucre et une pincée de sel.
8. Battre ce mélange au fouet électrique et à pleine puissance, jusqu'à ce qu'il prenne une consistance épaisse et crémeuse comme celle d'un milk shake, tout en s'éclaircissant et en doublant de volume. Cette opération peut prendre jusqu'à une dizaine de minutes.

9. Incorporer délicatement le mélange beurre-chocolat au contenu du saladier, dans un mouvement de haut en bas.
10. Incorporer le mélange farine-cacao de la même manière.
11. Ajouter les cerneaux de noix broyés grossièrement et mélanger une dernière fois.
12. Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 25 à 30 minutes. Le gâteau est cuit quand ses bords se détachent du moule et que son centre a pris tout en restant moelleux.
13. Sortir le gâteau du four et le laisser refroidir dans le moule pendant au moins une demi-heure. Démouler.
14. Préparer le glaçage : mélanger l'eau, la confiture et la gélatine dans une casserole et porter à ébullition pendant 2 minutes.
15. Étaler ce mélange sur le gâteau en couche mince, avec un pinceau à pâtisserie.
16. Faire prendre le glaçage au réfrigérateur.
17. Découper le gâteau en quatre, puis chaque quart encore en quatre pour obtenir 16 parts.

Remarques ou suggestions

- Choisir un chocolat noir de bonne qualité, avec une teneur d'au moins 70% en cacao.
- Pour varier, remplacer les cerneaux de noix par des noix de pécan broyées ou par des pépites de chocolat noir.
- Éventuellement, servir accompagné de crème anglaise, et/ou de coulis de framboise.
- Placés dans dans un récipient hermétiquement fermé, ces brownies se conservent pendant deux bonnes semaines à température ambiante et jusqu'à un mois au réfrigérateur.

Publié par Lucullent le 25 juin 2012. Dernière modification le 26 septembre 2012.