



Brownies aux noisettes caramélisées à la fleur de sel.

- 1/3 de tasse de sucre blond de canne ;
- 1 tasse de noisettes décortiquées ;
- 1 cuillère à café rase de fleur de sel ;
- 2 cuillères à soupe d'eau ;
- 150 g + une noix de beurre doux ;
- 200 g de chocolat noir à 60 % de cacao minimum ;
- 3 œufs ;
- 280 g de sucre ;
- 130 g de farine.



Préchauffez votre four à 180°C. Beurrez un moule carré de 22 cm de côté.

Concassez grossièrement les noisettes. Tapissez une plaque allant au four de papier sulfurisé, déposez-y les noisettes et faites les torréfier quelques minutes sous le grill du four. Dans une casserole, préparez le caramel avec le sucre, l'eau et une noix de beurre : laissez le sucre fondre et prendre une jolie teinte ambrée sur feu doux, sans remuer à la cuillère. Lorsque le sucre est caramélisé, ôtez-le du feu, ajoutez-y les noisettes et la fleur de sel et mélangez. Laissez tiédir.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie, puis laissez refroidir quelques minutes. Battez les œufs dans un bol, puis ajoutez-les à l'appareil chocolaté. Mélangez délicatement, puis incorporez le sucre et la farine. Enfin, ajoutez les noisettes caramélisées. Si ces dernières ont trop refroidi et sont collées entre elles, faites à nouveau légèrement fondre le caramel sur feu très doux pour les décoller.

Versez l'appareil dans le moule préparé et enfournez pour 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que la pointe d'un couteau insérée au centre du gâteau ressorte avec de petites miettes moelleuses accrochées. Laissez refroidir. Je sais, c'est dur, mais non, c'est inutile de pleurer. Oui, la frustration fait partie de la vie, mais tu vas pouvoir en manger, il faut juste patienter, cela n'en sera que plus délicieux après (MAIS QU'EST-CE QUE C'EST QUE CES CONNERIES, DONNEZ-MOI DU BROWNIIIIIIIIIIIE !!!). Dégustez. Oui, avec classe et dignité. Je sais que tu peux le faire.