

Marche Paimpont
Brownies Décadents Marbré Framboise

Ingrédients (16 parts)

115 g Beurre
225 g Pépites de chocolat mi-sucré
3 Œufs
200 g Sucre granulé
1 cuillère à café Extrait de vanille
65 g Farine tout usage
½ c à café Sel
⅛ c à café Bicarbonate de soude
⅛ c à café Levure chimique

Sauce framboise

75 g Framboises, fraîches ou surgelées
100 g Sucre
Une petite quantité Eau

Déroulement

Tapissez un moule carré de 20 cm de papier sulfurisé ou de papier aluminium, en laissant un débord pour faciliter le démoulage. Vaporisez légèrement d'huile de cuisson pour éviter que ça colle.

Dans une casserole, mélangez les framboises, le sucre et une petite quantité d'eau. Faites cuire à feu moyen en remuant jusqu'à ce que le sucre se dissolve et que le mélange devienne sirupeux. Écrasez les framboises avec une cuillère ou utilisez un mixeur plongeant pour une texture plus lisse. Portez la sauce à ébullition pendant quelques minutes, puis éteignez le feu. Filtrez le mélange pour retirer les graines et réservez la sauce lisse.

Préchauffez votre four à 175°C.

Dans une grande casserole, faites fondre le beurre et les pépites de chocolat ensemble à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit lisse et soyeux. Une fois fondu, éteignez le feu et laissez refroidir. Vous pouvez placer la casserole au réfrigérateur pour accélérer le refroidissement. Dans un bol séparé, fouettez ensemble les œufs, le sucre et l'extrait de vanille jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. Ajoutez lentement ce mélange d'œufs au mélange de chocolat refroidi, en remuant continuellement pour tempérer les œufs et éviter qu'ils ne cuisent. Ajoutez la farine, le sel, la levure chimique et le bicarbonate de soude au mélange de chocolat et d'œufs. Remuez jusqu'à ce que tout soit bien combiné et qu'une pâte lisse se forme. Versez la pâte dans le moule préparé en l'étalant uniformément. Déposez de petites quantités de sauce framboise préparée sur la pâte et utilisez un couteau pour faire délicatement tourbillonner la sauce dans la couche supérieure de la pâte afin de créer un effet marbré.

Faites cuire au four préchauffé pendant 30 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre ressorte avec juste quelques miettes humides. Laissez les brownies refroidir complètement dans le moule avant de les soulever à l'aide du débord de papier, de les trancher et de les servir.

NOTES

Pour une saveur de framboise plus intense, vous pouvez ajouter une cuillère à café de concentré de framboise à la sauce. Laissez les

brownies refroidir complètement avant de les couper pour obtenir des tranches nettes.

Brownie

Ingrédients

3 œufs
120 gr de cassonade
100 gr de sucre
90 gr de chocolat noir à 60% de cacao minimum
150 gr de beurre
40 gr de farine
10 gr de cacao en poudre amer
Noix, noix de Pécan, de macadamia pour décorer

Déroulement

Préchauffer le four à 160°.

Dans un saladier, fouetter les œufs avec les sucres.

Hacher le chocolat et le faire fondre avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (puissance 500W en remuant de temps en temps). Incorporer au mélange œufs/sucre. Ajouter le cacao et la farine tamisés. Bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule carré de 20cm de diamètre.

Parsemer de noix ou autre et enfourner pendant 20 à 25 minutes.

Laisser refroidir

Shortbread framboise

Ingrédients

Moule de 20x20

180 gr de farine
90 gr de sucre cassonade
125 gr de beurre pommade
300 gr de framboises

Pour le Streuzel

60 gr de farine
60 gr de beurre
60 gr de sucre cassonade
60 gr de poudre d'amande

Déroulement

Préchauffez le four à 180°C.

Assurez-vous que le beurre est à température ambiante. S'il est trop dur, passez-le au micro-ondes par tranches de 10 secondes pour le ramollir.

Dans un bol, mélangez la farine, le beurre pommade et le sucre cassonade jusqu'à obtenir une boule de pâte homogène.

Étalez cette pâte au fond du moule et tassez légèrement avec le dos d'une cuillère pour obtenir une base uniforme.

Écrasez légèrement les framboises à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée. Répartissez-les ensuite sur la pâte.

Préparez le Streuzel en mélangeant la farine, le beurre, la cassonade et la poudre d'amande dans un autre bol. Mélangez jusqu'à obtenir une texture sableuse avec des petits morceaux.

Saupoudrez le Streuzel sur les framboises, en veillant à bien les recouvrir de manière uniforme.

Enfourez le moule et laissez cuire pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce que le Shortbread soit doré.

Sortez le Shortbread du four et laissez-le refroidir complètement. Cette étape est importante pour que le Shortbread durcisse et soit plus facile à démouler.