

Brownies chocolat blanc et amandes caramélisées

Ayant l'habitude de voir des brownies au chocolat noir, j'ai tenté ma chance avec du chocolat blanc. Je dirais qu'ils sont moins écoeurant que les brownies normal, mais que ça ne remplace tout de même pas ceux au chocolat noir. Vous comprenez, le chocolat noir j'adore!!!! Il y a des moments où je ne peux pas m'en passer.

Regardez comme ils sont beaux!!!



Voici la recette:

Ingrédients: 250g de chocolat blanc, 250g de farine, 5 oeufs, 120g de beurre, 300g de sucre, 200g d'amandes hachées grossièrement, 4 cuillères à soupe de sucre pour caraméliser les amandes.

Préparation:

Battre les oeufs et le sucre dans un saladier jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux et qu'il ait doublé de volume. Pour cela, vous pouvez vous servir du batteur électrique ou du fouet si vous êtes courageuse.

Moi, j'ai pris le fouet et c'est vrai, c'est beaucoup plus dur. On attrape mal au poignet, mais il y a une très bonne récompense après: la dégustation de ces fameux brownies. Qui résisterait à ça?

Faire caraméliser les amandes hachées grossièrement dans une petite casserole avec les 4 cuillères à soupe de sucre. Attendre que les amandes soient complètement enrobées de caramel en les mélangeant régulièrement dans la casserole. Pour finir, mettre les amandes caramélisées sur du papier sulfurisé en essayant de les décoller les unes des autres. Laisser les refroidir un moment.

Ensuite, faire fondre le chocolat blanc avec le beurre dans une casserole au bain-marie. Ajouter le mélange chocolat aux oeufs battus, puis la farine et les amandes. Verser cette préparation dans un moule rectangulaire beurré et fariné. Faire cuire à four

préchauffé à 180°C pendant 20 minutes. Laisser refroidir quelques minutes puis découper en petits carrés.



Ils sont à croquer!!!!

Je pense que la prochaine fois je diminuerais la quantité de sucre, un peu trop sucré à mon goût. Vous me direz votre avis quand vous testerez cette recette!!!!
