

Enfin je n'aurai pas résisté bien longtemps à la tentation du brownie malgré mon manque de moule adéquate!!! J'ai tenté l'expérience dans un moule à 6 empreintes individuelles en silicone et j'ai réduit la température et le temps de cuisson...



Le résultat fût à la hauteur de mes attentes ... j'ai obtenu le moelleux du brownie, la croûte de la croûte, le croquant du grué de cacao et la saveur chaude et épicée du xocomeli!!!

En parlant de xocomeli, il faut que je vous explique le concept: il s'agit de petites billes de chocolat noir à 57% enrobées de sucre glace dans lequel ont été ajoutées des épices (cannelle, gingembre, anis, cardamome, badiane). En dégustation, la saveur persiste longuement en

bouche (gingembre) avec une sensation de fraîcheur (anis, badiane) et le goût d'un chocolat très fruité et poivré. Bref, une explosion de sensation au creux de vos papilles!!!

### **La recette pour 8 brownies individuels:**

- 140 g de chocolat noir
- 80g de beurre
- 85g de sucre
- 2 œufs
- 130g de farine
- 25g de xocomeli (= 10 billes)
- 1 petite poignée de grué de cacao

Faire fondre le chocolat noir avec le beurre au bain-marie.

Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre puis incorporer le chocolat au mélange précédent.

Ajouter la farine par petite quantité tout en continuant à mélanger.

Couper en 4 les billes de xocomeli et les ajouter ainsi que le grué de cacao à la pâte à brownie.





Verser la pâte dans les moules et enfourner à 200°C pendant 10min.

