

# Chez Fabie

## **Brownie vanille/framboise**



*Les photos ne sont pas jojo mais le gâteau était sympathique !*

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

250g de framboises (sur la recette originale de *Elle A Table*, ce sont des fraises)

250g de mascarpone

1 c. à café de vanille en poudre

50g de sucre glace

1 brownie

### **Préparation :**

Mixez le mascarpone avec la vanille et le sucre glace. Ajoutez les framboises et mixez 2 secondes avec la fonction impulsion. Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé, coupez les morceaux de brownie dans l'épaisseur. Mettez une tranche de gâteau dans le fond du moule, ajoutez une couche de crème, une couche de gâteau etc., jusqu'à l'épuisement des ingrédients en terminant par du gâteau. Couvrez d'un film, tassez un peu et mettez au frais 4H.

*Vous pouvez mixer 250g de fraises/framboises avec le jus d'un citron vert et 20g de sucre glace en utilisant un blender ou un mixeur plongeant pour réaliser une délicieuse sauce d'accompagnement.*

## **Pour le brownie :**

### **Ingrédients :**

200g de chocolat noir

200g de beurre

200g de sucre

100g de farine

4 œufs

sucre glace

80g de fruits secs en poudre (amandes, noix ou noisettes)

1 c. à café de vanille en poudre

### **Préparation :**

Allumez le four sur th.6/180°C et tapissez un moule rectangulaire de papier sulfurisé. Faites fondre le beurre et le chocolat au micro-onde. Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajoutez le mélange beurre-chocolat, la farine, les fruits secs choisis et la vanille en poudre, mélangez-bien et versez la pâte dans le moule. Faites cuire 20 mi, laissez refroidir avant de démouler et saupoudrez de sucre glace avant de servir.