Le merveilleux Brownie aux noix

écrit par Karim

C’est un classique, et qui plus est, indémodable. Une recette qui ne nécessite absolument aucune technique en pâtisserie. Quelques ingrédients, un tour de fouet et le tour est joué.

Ce qu’on recherche dans un brownie, c’est principalement un cœur tendre avec une croûte légèrement craquante sur les bords. Pour cela, il suffit de na pas aérée la préparation, limiter le temps de cuisson et préserver une certaine hauteur pour plus de gourmandise.

Un point important qu’il ne faut pas négliger est le choix du chocolat noir. Un chocolat avec moins de 65 % de cacao a une saveur sucrée et c’est d’ailleurs celui qu’on retrouve majoritairement dans les ’chocolats dessert’ pour la pâtisserie.

Le chocolat à plus de 65% de cacao est amer. Ce type de chocolat est plutôt utilisé en dégustation. Je vous déconseille donc de prendre un chocolat au-delà de 60% pour la préparation du brownie. Il n’y a pas de secret, il est plus amer car il contient moins de sucre.

La version que je vous livre vient tout droit du site ‘French Bastards’, légèrement revisitée car trop sucrée à mon goût et pour les cacahuètes salées, j’ai préféré les noix. Il ne précise pas la teneur en cacao du chocolat, c’est peut-être pour cette raison que la quantité de sucre est élevée.

Quelques précisions pour la recette :

→ Des ingrédients **à température ambiante** (œufs, beurre et crème liquide)
→ Respecter le dosage de la levure chimique. Utiliser une calculatrice de précision, elle est indispensable en cuisine.
→ Utiliser une **farine T55**, moins d'élasticité et moins de gluten. Une fois que l'appareil est homogène, on arrête de le mélanger pour ne pas développer plus qu'il ne faut le gluten.
→ Pour avoir une **croûte très fine** sur le dessus, lisser le dessus avec une maryse passée sous l'eau froide.

Il faut compter environ **15 minutes** de préparation et **25 minutes** de cuisson.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 grand bol pâtissier
→ 1 petite casserole
→ 1 fouet
→ 1 maryse
→ 1 moule à manquer ou cercle réglable positionné sur **16 cm** (voir Ustensiles)
→ Du papier sulfurisé
→ 1 plaque à pâtisserie

Ingrédients : ils doivent être à température ambiante

→ 140 g d'œufs
→ 140 g de sucre cassonade
→ 80 g de beurre
→ 160 g de chocolat noir 54% cacao
→ 60 g de farine T55
→ 21 g de cacao amer
→ 2 g de levure chimique
→ 80 g de cerneaux de noix
→ 1 g de sel de Guérande

Étapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparer tous vos ingrédients.

Préchauffez le four à **180°C** chaleur tournante.

Dans une petite casserole, faire fondre à feu doux **le beurre** (80 g) et **le**

chocolat (160 g). Réserver.

-

-

Dans un cul de poule, avec un fouet, blanchir **les œufs** (140g) avec **le sucre cassonade** (140g). Environ 1 minute max. *Je fouette 3 œufs puis je récupère uniquement 140 g*.

-
kg
141
g
MAX=5kg
UNIT
D=1g
ON/OFF

-

Ajouter le chocolat/beurre à la préparation. Mélanger intimement au fouet.

-

-

Dans un bol, verser **la farine** (60g), **le cacao amer** (21g), **la levure chimique** (2 g) et **le sel de Guérande** (1 g).

Ajouter le tout sur le mélange œufs/sucre/chocolat/beurre sans oublier de tout tamiser. Mélanger intimement au fouet.

-

-

Ajouter les cerneaux de noix (80 g) à la préparation puis mélanger à la maryse.

-

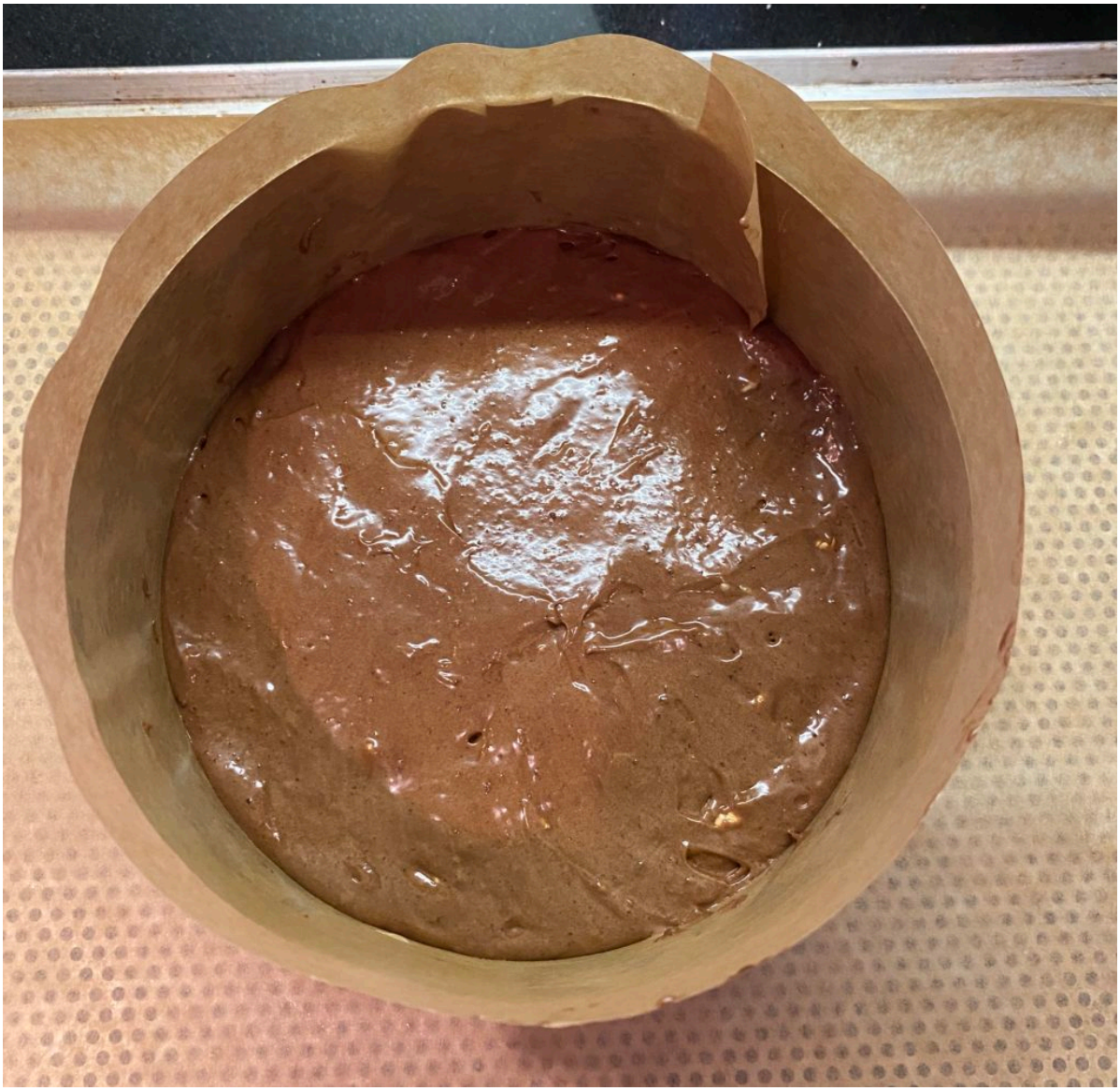
-
VonShef
kg
80
g
MAX=5kg
UNIT
D=1g
ON/OFF

-

Sur une plaque à pâtisserie avec une feuille de papier sulfurisé, verser la préparation dans le moule.
Personnellement, j'ai choisi de prendre un cercle réglable que j'ai positionné sur 16cm. Mon objectif est d'obtenir un brownie épais et fondant. Pour un démoulage plus facile, j'ai cerclé l'intérieur de mon moule avec du papier sulfurisé.

Lissez le dessus de la préparation avec la maryse préalablement passée sous l'eau froide. Déposer quelques cerneaux de noix sur le dessus de la préparation.

-

- 

-

Mettre au four pour 25 minutes.
Laissez-le tiédir 20 minutes avant de le dévorer.

-

-

Informations utiles :

→ Si vous prenez un chocolat plus fort en cacao, augmenter légèrement la quantité de sucre.

→ Vous pouvez prendre un moule de 18cm, le brownie sera moins épais. Dans ce cas précis, diminuer le temps de cuisson.

→ Vous pouvez également utiliser un moule en silicone. Attention lors du démoulage, le brownie est fragile.

→ Si vous ne comptez pas le cuire tout de suite, réserver la préparation au frais afin d'empêcher la levure chimique de se développer et assurer une pousse harmonieuse.

→ Si vous utiliser un moule à manquer, pensez à le chemiser.

→ Vous pouvez le conserver sous film alimentaire au frais pendant 4 jours. Il n'en sera que meilleur. Pensez à toujours le sortir au moins 30 minutes avant la dégustation.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …