

## Brownies aux marrons

Mise en place et préparation: env. 35 min

**1 portion de pâte (voir «Brownies», recette de base), remplacer les noix par des marrons glacés, grossièrement hachés**

### Marrons glacés

3 c. à soupe de sucre

2 c. à soupe d'eau

200 g de marrons surgelés, dégelés

1 ½ dl d'eau

**1.** Dans une large casserole, porter à ébullition le sucre et l'eau sans remuer. Réduire la chaleur, laisser bouillonner doucement en agitant de temps en temps la casserole d'avant en arrière, jusqu'à obtenir un caramel blond, éloigner du feu. Ajouter les marrons. Remettre la casserole sur le feu, laisser caraméliser les marrons env. 2 minutes. **2.** Mouiller avec l'eau, cuire doucement à couvert env. 15 min, jusqu'à absorption complète du liquide, laisser refroidir à couvert. **3.** Hacher grossièrement les marrons, incorporer à la pâte. Verser l'appareil dans le moule préparé, lisser.

**Cuisson / Conservation:** voir «Brownies».



*Pratique: les brownies peuvent être découpés directement sur le fond du moule, car celui du moule à charnière «QUADRO» est résistant à la coupe.*



### Décor

100 g de purée de marron surgelée, dégelée

2 dl de crème

**1.** Dans une terrine, lisser la purée de marron avec 1 c. à soupe de crème. **2.** Fouetter le reste de crème et incorporer délicatement à la purée à l'aide d'une spatule en caoutchouc. **3.** Mettre l'appareil dans une poche à douille cannelée (Ø env. 10 mm), décorer les brownies.

**Par pièce:** lipides 15 g, protéines 5 g, glucides 27 g, 1110 kJ (265 kcal)

## Brownies

FACILE

Mise en place et préparation: env. 25 min.  
Cuisson: env. 45 min

pour le moule à charnière «QUADRO» ou un moule à charnière de Ø 26 cm, graissé, mis au frais pour env. 25 pièces

### Pâte (recette de base)

100 g de beurre ou de margarine

400 g de chocolat noir (p. ex. Crémant), concassé

4 œufs

200 g de sucre

2 c. à café de sucre vanillé

2 pincées de sel

200 g de noix, grossièrement hachées

150 g de farine

**1.** Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le chocolat, laisser fondre en remuant, laisser tiédir. **2.** Travailler dans une terrine les œufs et tous les ingrédients, y compris le sel, jusqu'à ce que le mélange blanchisse, incorporer le chocolat fondu. **3.** Incorporer les noix et la farine. Verser l'appareil dans le moule préparé, lisser.

**Cuisson:** env. 45 min sur la grille, dans la moitié inférieure du four préchauffé à 180°C. Les brownies doivent rester moelleux à cœur. Laisser tiédir un peu, retirer le bord du moule, découper les brownies encore chauds (voir petite photo), laisser refroidir sur le fond du moule.

**Conservation:** bien emballés, env. 1 semaine au réfrigérateur. Ou bien mettre les brownies (sans décor) au congélateur; conservation: env. 2 mois. Servis juste un peu dégelés, ils sont encore meilleurs.

**Par pièce:** lipides 12 g, protéines 5 g, glucides 21 g, 890 kJ (213 kcal)

