

Whities aux airelles

Mise en place et préparation: env. 25 min

1 portion de pâte (voir «Whities», recette de base), préparée avec seulement 100 g de sucre, remplacer les pistaches par des amandes, soit 250 g en tout

300 g d'airelles en bocal

Incorporer les airelles dans la pâte terminée, verser l'appareil dans le moule préparé, lisser.

Cuisson / Conservation: voir «Whities».

Décor

150 g de sucre glace

½ c. à café de jus de citron

env. 100 g d'airelles en bocal

1. Mélanger le sucre glace avec le jus de citron et les airelles pour obtenir un nappage épais. **2.** Napper la base des whities refroidis.

Par pièce: lipides 15 g, protéines 5 g, glucides 33 g, 1211 kJ (289 kcal)



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

Whities

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 blanc, concassé

1 dl de crème à café

4 œufs

150 g de sucre

2 c. à café de sucre vanillé

2 pincées de sel

150 g d'amandes mondées, grossièrement hachées

100 g de pistaches, grossièrement hachées

200 g de farine

1. Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter le chocolat et la crème, faire fondre le chocolat 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 amandes, pistaches et 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.

Décor

2 sachets de glaçage blanc (d'env. 125 g), fondu

50 g de pistaches, finement hachées

Napper les whities avec le glaçage, éparpiller aussitôt les pistaches dessus.

Par pièce: lipides 20 g, protéines 5 g, glucides 28 g, 1316 kJ (314 kcal)

