



RECETTE

Le brownie qui se prenait pour une gaufre

Ingrédients pour la sauce au chocolat

- 15 cl de crème liquide
- 125 g de chocolat (noir ou au lait)

Ingrédients pour le brownie

- 220 g de chocolat à pâtisser
- 100g de sucre
- 3 oeufs
- 150 g de beurre
- Vanille en poudre
- 50 g de farine
- 50 g d'amande en poudre
- Un peu d'huile pour le gaufrier
- quelques noisettes décortiquées (pour la déco)



Pour réaliser cette sauce express, fais chauffer la crème liquide dans une casserole. Quand la crème est bien chaude, ajoute le chocolat coupé en petits morceaux. Attends 1 min et mélange bien avec une cuillère en bois. Verse ta sauce dans un petit récipient et dépose le au réfrigérateur pour qu'elle refroidisse et s'épaississe. Ainsi ça sera plus facile à verser sur ton **brownie gaufre**.

1. Commence par brancher ton gaufrier afin qu'il soit bien chaud au moment de l'utilisation.
2. Casse le chocolat en petit morceaux et fais-le fondre au bain-marie avec le beurre que tu auras coupé en petits morceaux également. Réserve-le.
3. Dans le bol de ton robot, bat les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoute ensuite la poudre d'amande, la farine et le sel. Remue.
4. A l'aide d'un pinceau en silicone, huile les plaques de ton gaufrier.
5. Verse une louche de préparation sur chaque plaque et fais cuire tes gaufres brownies au fur et à mesure jusqu'à ce qu'il ne te reste plus de pâte.
6. Attention au moment de retirer le **brownie gaufre** du gaufrier car il risque de se casser, il est très fragile. Je te conseille de le retirer avec une grande spatule pour éviter qu'il ne s'effrite.
7. Une fois tes **brownies gaufres** cuits, laisse-les refroidir sur une grille. Puis coupe des bandes dans le sens de la longueur. Tu peux les décorer avec une noisette fixée avec une goutte de sauce au chocolat refroidie.
On peut aussi badigeonner les fingers avec de la sauce au chocolat pour plus de gourmandise.

<http://www.bienvenuechezvero.fr>