

### Brownies aux bretzels et caramel



Il y a quelques temps j'avais vu sur Instagram un brownie avec des bretzels dedans, ça m'a tout de suite inspiré. Mettre des bretzels salés dans la pâte chocolatée ferait un contraste très gourmand. Pour aller encore un plus loin j'y ai ajouté une sauce caramel. Ce brownie était juste terrible, pour ma part j'ai trouvé qu'il avait un peu trop le goût de gâteau au chocolat (vous me direz logique mais je ne trouve pas que les brownies ont le même goût que les gâteaux au chocolat c'est pour ça que c'est le seul que je mange...^^) mais j'ai beaucoup aimé ce petit goût salé dans le brownie et le croquant des bretzels et puis le caramel sublime le tout ! ;)

**Pour environ 9 parts**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à brownie:**

2 oeufs

125g de beurre

80g de chocolat noir

125g de sucre

80g de farine

1 pincée de sel

80g de mini bretzels salés + 10g pour le dessus

##### **Pour le caramel:**

50g de sirop de glucose

130g de sucre

100g d'eau

100g de crème liquide entière

10g de beurre demi-sel

#### **Préparation:**

##### **Préparez le caramel:**

Versez l'eau et le sucre glucose dans une casserole. Faites chauffer sur feu moyen.

Quand le mélange frémit, ajoutez le sucre avec la vanille en poudre. Laissez le mélange se colorer sans mélanger, en remuant seulement la casserole.

Pendant ce temps, faites chauffer la crème entière au four à micro-ondes.

Une fois que le caramel ait pris une couleur ambré, ajoutez hors du feu la crème puis le beurre. Mélangez rapidement et remettez sur feu doux 1 à 2min toujours en mélangeant.

Versez le caramel dans un pot et laissez-le complètement refroidir de façon à ce qu'il épaississe légèrement.

**Préparez la pâte à brownie:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Cassez le chocolat noir en morceaux. Placez-le au four à micro-ondes avec le beurre et faites chauffer environ 1min. Mélangez pour lisser.

Ajoutez la farine, le sucre et le sel. Mélangez bien pour homogénéiser la préparation. Ajoutez les oeufs un à un.

Cassez plus ou moins grossièrement les bretzels, gardez-en quelques-uns entiers. Ajoutez-les à la pâte et mélangez.

Versez la pâte dans un moule carré beurré. Versez en filet le caramel de façon à marbrer. Déposez sur le dessus du brownie les 10g de bretzels restants et enfournez pour 20-25min.

Sortez le brownie du four et laissez-le refroidir toute une nuit au frais avant de démouler et de déguster.