

Brownie à la pralinoise et aux noisettes



Pour votre quatre heures je vous propose une création de brownie. Pas de chocolat noir ni de chocolat au lait dans ce brownie, simplement de la pralinoise ! Agrémenté de noisettes bien grillées ce brownie est juste succulent, très gourmand, très savoureux, un vrai régal pour les papilles ! Fondant, moelleux, chewy à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Enfin bref, ce brownie est....irrésistible !

Pour environ 12 carrés

Ingrédients:

175g de pralinoise hachée

175g de beurre

450g de sucre

2 oeufs moyens battus

125g de farine

3/4c. à café de levure chimique

1/4c. à café de sel

115g de noisettes

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6) en position grill.

Déposez les noisettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les pour 15 à 20min, jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées.

A la sortie du four, laissez-les refroidir puis enlevez-leur la peau. Hachez-les très grossièrement et réservez dans un bol.

Enlevez la position grill du four.

Faites fondre la pralinoise et le beurre au bain-marie, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Hors du feu, ajoutez le sucre et battez jusqu'à ce que ce dernier soit dissous. Incorporez petit à petit les oeufs battus, tout en battant.

Tamisez la farine, la levure chimique et le sel au-dessus de la préparation et mélangez.

Transvasez la pâte dans un moule carré préalablement recouvert de papier sulfurisé et posé sur une plaque de cuisson. Lissez la surface de la pâte, ajoutez les 3/4 des noisettes hachées et mélangez grossièrement à l'aide d'une spatule. Parsemez du reste de noisettes.

Enfournez pour 40 à 45min, jusqu'à ce que la surface soit brillante et craquelée et que les bords soient légèrement gonflés.

Laissez refroidir au moins 1H le brownie au réfrigérateur avant de le démouler et de le découper en carrés. Servez aussitôt ou réservez au frais.