



Verrines de brownie, ganache au chocolat et framboises

[RECETTES](#) - [DESSERTS](#) - [SAINT-VALENTIN](#)



NOMBRE DE PORTION : 4 À 8 VERRINES SELON LA GROSSEUR DES VERRINES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- Un brownie fait maison (voir la recette [ici](#))

Ganache au chocolat et crème de caramel salé

- 6 onces de chocolat noir, haché
- 1/4 tasse de crème 35%
- 1/4 tasse de crème caramel salé Laura Secord ou de Bailey's
- 1/8 tasse de beurre
- 1/2 c. table de sirop de maïs clair

Crème fouettée

- 1 tasse de crème à fouetter 35%
- 1/2 c. thé de vanille
- 1/8 tasse de sucre

Préparation

1. Dans un bol moyen, mettre le chocolat.

2. Pour faire la ganache, réchauffer sur le rond la crème, l'alcool, le beurre et le sirop de maïs à feu moyen. Lorsque le mélange fera des petites bulles. Retirez-le du feu.
3. Ajouter le mélange chaud au chocolat et laisser reposer 1-2 minutes.
4. Brasser ensuite le mélange.
5. Utiliser tout de suite dans les verrines ou le faire refroidir au frigo.
6. Sortir la ganache du frigo un peu avant de monter les verrines afin de laisser le mélange refroidir.
7. Monter aussi la crème fouettée en mélangeant tous les ingrédients au malaxeur pendant quelques minutes.
8. Couper le brownie en morceaux.
9. Déposer des brownies dans le fond des verres. Ajouter une à deux cuillères de ganache. Déposer quelques framboises et de la crème fouettée. Répéter deux fois.
10. Déguster.