



## ***Brownies décadents au caramel ou comment se faire des amis au potluck !***

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 9 GROS BROWNIES

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

---

TEMPS DE CUISSON :

40-45 MIN

---

TEMPS DE REPOS : 3H

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: OUI

## Ingrédients

---

Recette par notre collaboratrice **Nathalie Labelle**

- 300g (2 t.) de bon chocolat noir en pastille ou haché\*
- 165g (  $\frac{3}{4}$  t.) de beurre \*\*
- 360 g (1  $\frac{3}{4}$  t.) de sucre
- 4 œufs battus
- 185g ( 1  $\frac{2}{3}$  t.) de farine
- 12 petits caramels emballés individuellement (ou plus si vous êtes gourmand!)

*\*Il existe des tablettes de cuisson à 300g., ne lésinez pas sur la qualité.*

*\*\*Si vous décidez de mettre de la margarine au lieu du beurre, vos brownies seront encore plus mous.*

## Préparation

---

1. Préchauffer le four à 350°F.
2. Chemiser un moule de 9×9 pouces avec du papier sulfurisé. Vous pouvez beurrer un peu le moule pour retenir votre papier. Réserver.
3. Dans un bain-marie, faire fondre le beurre et le chocolat.
4. Hors feu, incorporer le sucre. Mélanger pour que tout soit lisse à l'aide d'une spatule. N'utilisez pas de fouet, il ne faut pas faire entrer de l'air.
5. Assurez-vous que le mélange soit tiède pour y ajouter les œufs, mélangez toujours avec la spatule.
6. Incorporer la farine au mélange de chocolat, à l'aide de la spatule, mélanger.
7. Verser le mélange dans le moule. Y ajouter vos garnitures. Ici, j'ai mis des caramels que j'ai étirés un peu avant de les déposer dans la pâte.
8. Enfourner 40-45 minutes.
9. Attention, le temps de cuisson peut varier selon le four, si vous utilisez la convection, diminuez le temps.
10. Laisser refroidir le brownie, puis le sortir du moule en tirant sur le papier sulfurisé et le couper en carrés.