



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Mini-brownies à la crème irlandaise

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Mini-brownies:

- 4 oz de chocolat mi-amer haché
- 1 oz de chocolat non sucré haché
- 1/2 tasse de beurre non salé coupé en cubes
- 1 tasse de sucre
- 2 cuillères à thé de vanille
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de farine
- 2 cuillères à thé de café instantané en poudre (de type espresso)
- 1 pincée de sel

Ganache à la crème irlandaise:

- 2 oz de chocolat mi-amer haché
- 3 cuillères à table de crème 35%
- 1 cuillère à table de beurre ramolli
- 1 cuillère à table de boisson à la crème irlandaise (de type Baileys)

PRÉPARATION

Préparation des mini-brownies

1. Dans une casserole à fond épais, faire fondre les chocolats mi-amer et non sucré et le beurre à feu moyen-doux, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laisser refroidir pendant 10 minutes. À l'aide d'un fouet, incorporer le sucre et la vanille. Ajouter les oeufs un à un en fouettant. À l'aide d'une cuillère de bois, incorporer la farine, la poudre de café et le sel jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

| | |
|---------------|-------------|
| Préparation | 45 minutes |
| Cuisson | 25 minutes |
| Réfrigération | 30 minutes |
| Portion(s) | 24 portions |

VALEURS NUTRITIVES

PAR MINI-BROWNIE:

| | |
|----------------|-------|
| Fibres | 1 g |
| Sodium | 11 mg |
| Protéines | 2 g |
| Calories | 141 |
| Total gras | 9 g |
| Cholestérol | 30 mg |
| Gras saturés | 5 g |
| Total glucides | 15 g |

2. Répartir la pâte dans des moules à mini-muffins tapissés de moules en papier (en mettre environ 1 c. à tab/15 ml par moule). Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 18 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des brownies en ressorte avec quelques miettes humides. Déposer les moules sur une grille et laisser refroidir.

Préparation de la ganache

3. Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le chocolat avec la crème à feu doux, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. À l'aide d'un fouet, incorporer le beurre et la boisson à la crème irlandaise. Laisser refroidir pendant 15 minutes.

4. Étendre 1/2 c. à thé (2 ml) de la ganache sur chaque brownie refroidi. Couvrir, sans serrer, et réfrigérer pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la ganache soit ferme. Démouler les mini-brownies. (Vous pouvez préparer les mini-brownies à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique, en séparant chaque étage de papier ciré. Ils se conserveront jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 2 semaines au congélateur.)