



Gâteaux et desserts au chocolat

Brownie aux sucres d'orge



2h10 **20 min** **30 min** **1h20** **530**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour les brownies

230 g **Beurre doux**
250 g **Sucre roux**
90 g **Cacao en poudre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
45 g **Farine**
5 ml **Huile de tournesol**
2 pincée(s) **Levure chimique**
1 c. à café **Extrait de vanille**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour le glaçage

60 g **Sucre glace**
15 ml **Eau**

Ingrédients pour la décoration

10 **Sucre(s) d'orge (bonbons)**

Étape 1

Préparation du four et du moule

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Déposer une fine couche d'huile sur la surface du moule puis étaler dessus une feuille de papier sulfurisé.
- 3 Laisser le papier dépasser des bords du moule pour démouler le brownie plus facilement.

Étape 2

Préparation du glaçage

- 1 Mélanger le sucre glace et l'eau dans un saladier.
- 2 Bien fouetter jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène et sans grumeau.
- 3 Si le glaçage est trop liquide ou trop sec, ajouter un peu d'eau ou de sucre pour obtenir la texture désirée.

Étape 3

Préparation du brownie

- 1 Hacher grossièrement les sucres d'orge à l'aide d'un couteau de chef. Réserver.
- 2 Tamiser la farine, le cacao en poudre, la levure et le sel

dans un grand saladier. Réserver.

- 3 Dans une petite casserole, faire fondre le beurre sur feu doux. Transférer dans un bol pour laisser refroidir.
- 4 Cette opération peut être réalisée au micro-ondes.
- 5 Une fois que le beurre est tiédi, ajouter la cassonade. Bien fouetter jusqu'à complète dissolution.
- 6 Ajouter la vanille.
- 7 Ajouter les oeufs, un à un, en fouettant bien à chaque ajout.
- 8 Ajouter les ingrédients liquides petit à petit dans le saladier des ingrédients secs. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à incorporation.
- 9 Attention à ne pas trop mélanger.

Étape 4

Cuisson du brownie

- 1 Verser la préparation dans le moule en lissant la surface à l'aide d'une Maryse.
- 2 Enfourner le brownie à mi-hauteur. Laisser cuire pendant 30 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un cure-dent en bois, il doit ressortir sec.
- 3 Une fois que le brownie est cuit, sortir le moule du four et laisser refroidir sans démouler.
- 4 Décoller doucement le brownie du moule, le démouler et le déposer sur une grille à pâtisserie.
- 5 Étaler le glaçage sur le brownie à l'aide d'une cuillère.
- 6 Décorer la surface du brownie avec les brisures de sucre d'orge.
- 7 Le glaçage permet aux brisures de sucre d'orge de coller à la surface du brownie.
- 8 Laisser prendre le glaçage pendant 15 à 20 minutes avant de découper le brownie.

Étape 5

Dressage

- 1 Une fois que le glaçage a durci, découper le brownie en carrés.
- 2 Placer les morceaux sur une assiette et servir à température ambiante.