



*Gâteaux et desserts au chocolat*  
**Brownie au bailey's**



**2h10** **30 min** **40 min** **1h** **577**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

**Ingrédients pour le  
brownie**

225 g **Chocolat noir**  
125 g **Farine**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
225 g **Beurre**  
40 g **Cacao en poudre**  
1 c. à soupe **Huile de  
tournesol**  
2 pincée(s) **Levure  
chimique**  
1 **Sel**  
270 g **Sucre roux**  
1 c. à café **Extrait de  
vanille**

**Ingrédients pour le  
fromage frais**

170 g **Fromage frais à  
tartiner**  
45 ml **Crème de whisky**  
60 g **Sucre roux**  
1 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
30 g **Farine**

**Étape 1**

Préparation du four et de la plaque

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Déposer une fine couche d'huile de tournesol sur les bords du moule à l'aide d'un pinceau puis étaler une feuille de papier sulfurisé.
- 3 Laisser dépasser un peu de papier sur les bords pour pouvoir démouler le brownie plus facilement.

**Étape 2**

Préparation des ingrédients secs

- 1 Tamiser la farine, le cacao en poudre, la levure et le sel dans un grand saladier.

**Étape 3**

Préparation des ingrédients liquides

- 1 Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie sur feu doux. Transférer dans un saladier pour laisser refroidir pendant environ 5 min.
- 2 Ajouter le sucre roux. Bien fouetter pour le dissoudre.
- 3 Ajouter les oeufs un par un. Bien mélanger après chaque

oeuf.

- 4 Ajouter l'extrait de vanille.
- 5 Ajouter les ingrédients secs petit à petit dans le saladier d'ingrédients liquides. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à incorporation complète. Ne pas trop mélanger.

#### **Étape 4**

##### Préparation du fromage frais

- 1 Mettre le fromage frais dans un grand saladier.
- 2 Verser le sucre.
- 3 Fouetter le fromage frais et le sucre à l'aide d'un batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger et aéré.
- 4 Ajouter l'œuf, la farine et la crème de whisky. Continuer de mélanger jusqu'à complète incorporation. Racler les bords du saladier à l'aide d'une maryse une fois que le mélange est bien homogène.

#### **Étape 5**

##### Confection du brownie

- 1 Verser la pâte à brownie dans le moule.
- 2 Ajouter 10 à 12 cuillerées du mélange au Bailey dans le brownie.
- 3 Mélanger les deux préparations dans le plat à l'aide de la pointe du couteau pour créer un effet marbré.

#### **Étape 6**

##### Cuisson du brownie

- 1 Enfourner le brownie à mi-hauteur.
- 2 Laisser cuire pendant 30 à 40 min.
- 3 Il faut qu'une pointe de couteau ou de cure-dents ressorte complètement sèche une fois plongée dans le brownie.
- 4 Laisser le brownie refroidir dans le moule pendant environ 30 min puis le transférer sur une grille à pâtisserie pour le laisser refroidir complètement.

#### **Étape 7**

##### Dressage

- 1 Retirer le brownie du plat et le déposer sur une planche à découper.
- 2 Découper en carrés à l'aide d'un couteau de chef.
- 3 Servir immédiatement.