



Lasagne de brownies aux framboises

[DESSERTS - RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 12 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Brownies :

- Votre recette préférée ou une boîte de brownies prêt à cuire

Compotée de framboises :

- 2 tasses de framboises surgelées
- 1/2 tasse de sucre
- 1 c. à thé de fécule de maïs
- 3 c. à thé d'eau froide

Crème au beurre aux framboises :

- 1/4 tasse de beurre
- 2 1/2 tasse de sucre à glacer
- 1/2 tasse de purée de framboises (que j'ai obtenu en écrasant 1 tasse de framboises décongelées)
- Du lait au besoin (1 c. à table à peu près)

Préparation

1. Préparer les brownies tel que demandé sur la boîte jusqu'à l'étape de la cuisson. Tapisser une grande plaque à biscuit de papier parchemin et étendre, en une mince couche (1 cm environ), le mélange à brownies dessus. Faire cuire une douzaine de minutes. Laisser refroidir.

2. Au besoin, munissez-vous d'un helper qui verra à s'assurer qu'il ne reste plus rien dans le bol et sur la spatule.
3. Mettre les framboises surgelées dans une casserole et laisser dégeler à feu moyen. Ajouter le sucre et laisser compoter un dizaine de minutes à feu moyen. Mélanger la fécule de maïs à l'eau dans un petit bol et mettre dans les framboises en brassant vigoureusement. La compotée devrait être plus épaisse et ressembler à une confiture. Pour enlever un maximum de pépins (qui peuvent être désagréables sous la dent), passer au tamis. Laisser refroidir.
4. Mélanger le sucre en poudre et le beurre (avec une mixette ou au batteur sur socle). Ajouter la purée de framboises. Si vous voulez un glaçage encore plus rouge, vous pouvez ajouter du colorant rouge (ce que je n'ai pas fait).

Dressage :

1. Prendre le brownie et le virer à l'envers sur une grande planche à découper ou tout simplement sur le comptoir. Enlever le papier parchemin et couper le gâteau en quatre parties de façon la plus égale possible.
2. Sur deux des carrés, étendre la compotée de framboises. Sur les deux autres étages, étendre la crème au beurre. Ne pas étendre les préparations jusqu'au bord, sinon, ça va déborder lors de l'assemblage.
3. Sur une belle assiette, mettre les carrées de brownies les uns par-dessus les autres de manière à faire un beau gâteau bien droit.
4. Décorer de framboises fraîches au besoin.