Brownie fantôme parfait pour l'Halloween

RECETTES – DESSERTS – HALLOWEEN



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 40 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 tasse de farine
- ¼ de tasse de cacao non sucré tamisé
- ¼ de c. à thé de sel
- 1 tasse de pépites de chocolat au lait
- ½ tasse de beurre
- 3 œufs
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé de vanille

Crème au beurre meringue italienne

- 4 blancs d’œufs
- 350 g de sucre
- 150 ml d’eau
- 450 g de beurre, température pièce
- 2 c. à table de vanille (claire de préférence, la crème au beurre restera plus blanche)
- 1 pincée de sel

Décoration :

- 12 grosses guimauves
- glaçage noir du commerce
- yeux en bonbon

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao et le sel.
2. Dans un autre bol, faire fondre le beurre et les pépites de chocolat.
3. À l'aide d'un fouet, mélanger les œufs, le sucre et la vanille et ajouter le mélange de beurre chocolaté.
4. Incorporer graduellement le mélange de farine.
5. Verser dans un moule carré de 8 pouces préalablement beurré et recouvert de papier parchemin.
6. Mettre au four à 350° pendant 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre.

Préparation du glaçage* :

1. Dans une casserole, préparer le sirop en mettant l'eau et la moitié du sucre et porter à ébullition.
2. Dans un bol, mettre les blancs et la pincée de sel et réserver.
3. À l'aide d'un thermomètre à bonbon, attendre que le sirop atteigne 110°C.
4. Une fois que le sirop a atteint 110°C, monter les blancs à l'aide du robot (avec le fouet) ou de la mixette.
5. Une fois que les blancs sont mousseux, incorporer graduellement l'autre moitié de sucre et continuer à battre jusqu'à l'obtention d'un bec ferme .
6. Laisser le sirop atteindre 118°C et retirer du feu.
7. Incorporer délicatement le sirop aux blancs montés et continuer à battre jusqu'au refroidissement complet du mélange.
8. Couper le beurre en cubes et incorporer un cube à la fois dans la meringue et battre jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse. Si vous utilisez un robot, changer l'embout pour celui en forme de feuille.
9. Il se peut que le mélange blanc / beurre devienne liquide, il faut juste continuer à mélanger.

*Il vous restera du glaçage. Vous pouvez le conserver au réfrigérateur. Sinon vous pouvez prendre du glaçage du commerce.

Montage :

1. Couper le brownie en 12 carrés.
2. Déposer 1 guimauve sur chaque carré de brownie.
3. Laisser couler du glaçage préalablement chauffé sur les guimauves.
4. Décorer avec des yeux ou du glaçage noir du commerce.