

## BROWNIES AUX ÉPICES



### INGRÉDIENTS

500  
g



- 8 g de farine
- 10 g de beurre (pour graisser)
- 150 g de chocolat pur
- 150 g de beurre
- 125 g de sucre
- 125 g de sucre en poudre brun clair
- 1 sachet de sucre vanillé
- 15 g de purée de piment rouge Bresc
- 150 g de farine fermentante
- 2 g de sel
- 4 œufs

### PRODUITS BRESC UTILISÉS



Purée de piments rouges  
450g

### MÉTHODE DE PRÉPARATION

Préchauffer le four à 175°C. Beurrer le moule et le fariner. Chemiser le fond de papier de cuisson et le beurrer. Casser le chocolat en morceaux. Mettre le beurre, le sucre et le chocolat dans une casserole et laisser fondre à feu doux. Remuer régulièrement. Retirer la casserole du feu. Incorporer le piment rouge et le sucre vanillé au mélange de chocolat. Ajouter la farine fermentante et le sel dans cette pâte de chocolat. Ajouter les œufs un par un tout en remuant. Verser la pâte dans le moule et lisser. Enfourner le plat au milieu du four et faire cuire les brownies 30-35 minutes. Retirer les brownies du four quand l'intérieur du brownie est onctueux. Laisser refroidir les brownies environ 30 minutes. Couper les côtés, mettre une grille sur le moule, retourner et démouler les brownies sur la grille. Retirer le papier de cuisson et laisser les brownies encore refroidir. Les couper en morceaux.