

Brownies au whisky fondants



Qui peut y résister? L'arôme de ces brownies fondants au chocolat noir avec une goutte de whisky est de la vraie soul food!

Quelle différence y a-t-il entre whiskey et whisky? On trouve les deux orthographes, mais on ne peut pas les échanger à volonté. Le nom sur la bouteille dépend non seulement de son origine, mais aussi de sa composition.

Dans cette recette, l'eau-de-vie – signification étymologique de whisky – n'est pour une fois pas dans un verre mais dans une pâte à brownies classique. Avec le demi-décilitre mentionné dans la recette, les brownies ne sont que légèrement parfumés. Ceux qui aiment un goût plus intensive peuvent en rajouter.

Petite astuce : les brownies deviennent plus fondants lorsqu'on les met au réfrigérateur pendant quelques heures après les avoir découpés.

- 230 g de chocolat noir de cuisson, par ex. de la marque Denner, grossièrement haché
- 200 g de beurre, en gros morceaux
- 3 œufs
- 250 g de sucre
- 1½-2 cc de pâte de vanille
- ½ dl de whisky, par ex. Johnnie Walker Scotch Whisky Black Label
- ¼ cc de sel
- 140 g de farine
- 60 g de noix, hachées grossièrement
- Un peu de beurre et de farine pour la plaque
- Facultatif: 50 g de cubes de chocolat

Il faut en outre une plaque à brownies (environ 20 x 30 cm)

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie.
2. Graissez la plaque à brownies avec du beurre, puis saupoudrez-la de farine; préchauffez le four à 175 degrés, chaleur inférieure et supérieure.
3. Battez en mousse le sucre et les œufs avec un mixeur; mélangez tous les ingrédients secs, sauf les noix, dans une autre jatte.
4. Lorsque le chocolat est à moitié fondu, ajoutez le beurre et laissez fondre le tout.
5. Laissez refroidir le mélange chocolat-beurre pendant 1 à 2 minutes, puis incorporez-le à la masse d'œufs; rajoutez ensuite la pâte de vanille et le whisky.

6. A présent, incorporez les ingrédients secs au mélange par portions jusqu'à ce que tout soit bien mélangé; ajoutez les noix en dernier.
7. Versez la masse dans la plaque, garnissez de cubes de chocolat si vous le souhaitez, puis cuisez au four pendant environ 30 minutes.

Temps de préparation: environ 50 minutes