



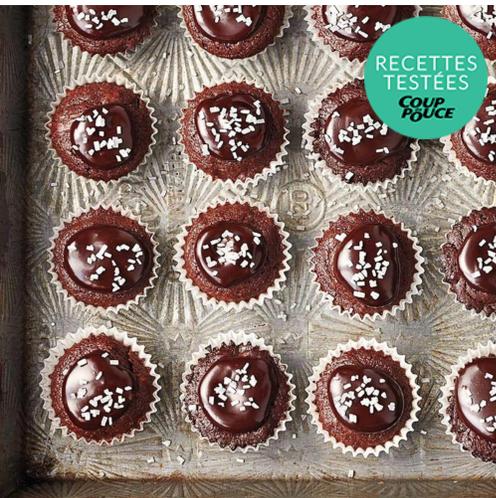
Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

Votre courriel

Je m'inscris!



privilèges!



Mini-brownies à la crème irlandaise

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

Mini-brownies:

- 4 oz de chocolat mi-amer haché
- 1 oz de chocolat non sucré haché
- 1/2 tasse de beurre non salé coupé en cubes
- 1 tasse de sucre
- 2 cuillères à thé de vanille
- 2 oeufs
- 1/2 tasse de farine
- 2 cuillères à thé de café instantané en poudre (de type espresso)
- 1 pincée de sel

Ganache à la crème irlandaise:

- 2 oz de chocolat mi-amer haché
- 3 cuillères à table de crème 35%
- 1 cuillère à table de beurre ramolli
- 1 cuillère à table de boisson à la crème irlandaise (de type Baileys)

PRÉPARATION

Préparation des mini-brownies

1. Dans une casserole à fond épais, faire fondre les chocolats mi-amer et non sucré et le beurre à feu moyen-doux, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laisser refroidir pendant 10 minutes. À l'aide d'un fouet, incorporer le sucre et la vanille. Ajouter les oeufs un à un en fouettant. À l'aide d'une cuillère de bois, incorporer la farine, la poudre de café et le sel jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

Préparation	45 minutes
Cuisson	25 minutes
Réfrigération	30 minutes
Portion(s)	24 portions

VALEURS NUTRITIVES

PAR MINI-BROWNIE:

Fibres	1 g
Sodium	11 mg
Protéines	2 g
Calories	141
Total gras	9 g
Cholestérol	30 mg
Gras saturés	5 g
Total glucides	15 g

2. Répartir la pâte dans des moules à mini-muffins tapissés de moules en papier (en mettre environ 1 c. à tab/15 ml par moule). Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 18 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents inséré au centre des brownies en ressorte avec quelques miettes humides. Déposer les moules sur une grille et laisser refroidir.

Préparation de la ganache

3. Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre le chocolat avec la crème à feu doux, en brassant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. À l'aide d'un fouet, incorporer le beurre et la boisson à la crème irlandaise. Laisser refroidir pendant 15 minutes.

4. Étendre 1/2 c. à thé (2 ml) de la ganache sur chaque brownie refroidi. Couvrir, sans serrer, et réfrigérer pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que la ganache soit ferme. Démouler les mini-brownies. (Vous pouvez préparer les mini-brownies à l'avance et les mettre dans un contenant hermétique, en séparant chaque étage de papier ciré. Ils se conserveront jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 2 semaines au congélateur.)