

Brownie à la noix de coco

Ingrédients pour un moule de 24 x 24 cm :

. Pour le brownie

- 300 g de chocolat noir 70%, haché au couteau
- 310 g de beurre non salé, coupé en morceaux
- 6 oeufs moyens
- 300 g de sucre
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 100 g de farine
- 1 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 50 g de noix de coco râpée, non sucrée
- 1 pincée de sel
- 115 g de pépites de chocolat noir

. Pour la garniture à la noix de coco

- 200 g de noix de coco râpée
- 1 boîte de 397 g de lait concentré sucré

. Pour le glaçage au chocolat noir

- 210 g de chocolat noir 70%, haché au couteau
- 125 g de beurre non salé, coupé en morceaux
- 3 cuillères à soupe de miel

. Pour la finition

- 100 g de noix de coco râpée, non sucrée

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Graisser un moule rectangulaire de 24 cm x 24 cm et chemisez-le de papier parchemin.

Commencez par préparer le brownie en mettant le chocolat et le beurre dans un grand bol résistant à la chaleur et faites fondre très lentement au-dessus d'une casserole d'eau à peine frémissante.

Laissez tempérer la préparation pendant 5 minutes puis ajoutez-y les œufs, le sucre et la vanille en mélangeant vivement au fouet à main.

Incorporez la farine, la levure chimique, la noix de coco séchée et une pincée de sel puis mélangez délicatement jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

Incorporez les pépites de chocolat et mélangez de nouveau.

Versez la pâte dans le moule préparé en l'étalant en une couche uniforme.

Enfournez le brownie sur la grille du milieu pendant 25 à 30 minutes, puis enfoncez un pique à brochette au centre du brownie. S'il reste une ou deux miettes humides sur la brochette, c'est prêt.

S'il y a de la pâte humide, c'est qu'elle n'est pas assez cuite, alors remettez-la au four pendant cinq minutes de plus et vérifiez à nouveau. Laissez refroidir dans le moule.

Préparez la garniture à la noix de coco

Mélangez la noix de coco et le lait concentré sucré ensemble, puis étalez la préparation en couche uniforme sur le brownie refroidi.

Passez au glaçage au chocolat noir.

Mettez le chocolat, le beurre et le miel dans un bol résistant à la chaleur et faites fondre très lentement au-dessus d'une casserole d'eau à peine frémissante.

Lorsque que la préparation est fondue, mélangez bien au fouet à main pour qu'elle soit lisse et homogène. Versez le glaçage au chocolat sur la couche de garniture à la noix de coco et parsemez de noix de coco séchée.

Mettez au réfrigérateur jusqu'à ce que la garniture soit prise.

<http://philomavie.blogspot.com>