



Pour 16 brownies

Pour le brownie

300 g (10 oz) de chocolat noir 70%, haché au couteau

310 g (1 1/4 tasses) de beurre non salé, coupé en morceaux

6 oeufs moyens

300 g (1 1/2 tasses) de sucre

2 c. à café d'extrait de vanille

100 g (2/3 tasse) de farine

1 1/2 c. à café de levure chimique

50 g (1/2 tasse) de noix de coco râpée, non sucrée

1 pincée de sel

115 g (2/3 tasse) de pépites de chocolat noir

Pour la garniture à la noix de coco

200 g (2 tasses) de noix de coco râpée

1 boîte de 397 g de lait concentré sucré

Pour le glaçage au chocolat noir

210 g (7 oz) de très bon chocolat noir 70%, haché au couteau

125 g (1/2 tasse) de beurre non salé, coupé en morceaux

3 c. à soupe (45 ml) de sirop de maïs ou de glucose

Pour la finition

100 g (1 tasse) de noix de coco râpée, non sucrée

Préchauffer le four à 180 C (350 F). Graisser un moule rectangulaire de 23 cm x 33 cm (9 po x 13 po) et chemisez-le de papier parchemin.

Pour le brownie

Mettre le chocolat et le beurre dans un grand bol résistant à la chaleur et faire fondre très lentement au-dessus d'une casserole d'eau à peine frémissante. Laissez tempérer la préparation pendant 5 minutes puis y ajouter les œufs, le sucre et la vanille en mélangeant vivement au fouet à main.

Incorporer la farine, la levure chimique, la noix de coco séchée et une pincée de sel et mélanger délicatement jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Incorporer les pépites de chocolat et mélanger de nouveau.

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

Enfourner le brownie sur la grille du milieu pendant 25 à 30 minutes, puis enfoncer 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. Laisser refroidir dans le moule.

Pour 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 .

Pour le glaçage au chocolat noir:

Mettre le chocolat, le beurre et le sirop de maïs dans un bol résistant à la chaleur et faire 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. Verser le glaçage au chocolat sur la couche de garniture à la noix de coco et parsemer de noix de coco séchée.

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

Couper en 16 carrés et dégustez !

Le brownie se conserve jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur, bien recouvert d'une pellicule plastique ou dans une boîte hermétique.