

CUBES DE BROWNIE ET SUNDAE CARAMEL

Ces brownies aux cranberries se dégustent avec le fondant d'une crème glacée concoctée façon sundae avec un faux caramel et des noisettes toastées concassées.

POUR 8 PERSONNES * PRÉPARATION : 25 min * CUISSON : 25 min * REPOS : 2 h * **SG SL**

Pour 1 moule à cake de 25 × 10 cm

LE BROWNIE : 100 g de chocolat noir • 90 g de margarine végétale bio non hydrogénée ou d'huile d'olive douce • 3 œufs • 50 g de sucre de canne complet ou de fleurs de coco • 40 g de farine de riz complet ou de sarrasin ou de sorgho • 60 g de noix de pécan • 50 g de cranberries séchées

LE SUNDAE CARAMEL : 4 bananes • 3 cuil. à soupe de purée de noisettes • 3 cuil. à soupe de préparation culinaire liquide au chanvre • 3 cuil. à soupe de noisettes • 3 cuil. à soupe de sirop de dattes, de fleurs de coco ou d'érable ou 3 cuil. à soupe de miel de châtaignier

* La veille, ou quelques jours avant, prévoyez de congeler les bananes. Épluchez et coupez-les en rondelles de 0,5 cm puis disposez-les côte à côte sur une plaque tapissée de film étirable (pour éviter qu'elles ne collent entre elles).

* Préchauffez le four à 180 °C (th. 6). Mettez le chocolat en morceaux dans une casserole à fond épais placée sur feu doux, ajoutez la margarine. Dès que le fond de la casserole est chaud, ôtez du feu et laissez fondre doucement. Cassez les œufs pour séparer les blancs des jaunes. Dans le chocolat fondu, ajoutez le sucre, les jaunes d'œufs puis la farine de votre choix, les noix brisées en morceaux et les cranberries. Montez les blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement en dernier.

* Versez la pâte dans un moule à cake chemisé de papier cuisson écologique et enfournez pour 25 min.

* Démoulez le gâteau et laissez-le refroidir. Puis, avec

un couteau tranchant, coupez-le en deux dans le sens de la longueur puis en quatre pour obtenir 8 gros cubes.

* Dans une poêle, faites dorer à sec une poignée de noisettes. Laissez refroidir puis hachez-les grossièrement au couteau ou dans un petit mixeur à lame.

* Préparez la crème glacée au dernier moment : placez les rondelles de bananes congelées dans un robot à lame (puissant) munie d'une lame en S et mixez pendant quelques instants. Dès qu'elles se transforment en paillettes, ajoutez la purée de noisettes et la préparation culinaire au choix, puis mixez de nouveau jusqu'à l'obtention d'une consistance de crème glacée. Ajoutez les noisettes concassées et versez le sirop en filet sans chercher à mélanger uniformément puis façonnez rapidement des boules : déposez-les à côté de chaque cube de brownie.

