Brownies chocolat
et caramel au beurre salé

Ingrédients pour un cadre de 18 x 24 :
– 210 g de chocolat noir
– 135 g de beurre demi-sel
– 3 œufs
– 180 g de sucre en poudre
– 150 g de farine
– 215 g de caramel au beurre salé

Préchauffer le four à 190°C.

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-onde.

Dans un cul de poule, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Incorporer le mélange chocolat et beurre fondus.
Terminer par la farine.

Dans un cadre rectangulaire (beurré et fariné) posé sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, verser la moitié de la pâte à brownies.

Enfourner dans un four préchauffé pendant 5 min.

A la sortie du four, verser le caramel au beurre salé (n'hésitez-pas à le passer au micro-onde pour qu'il soit bien liquide) sur le brownies en laissant 1 cm libre sur les bords.
Recouvrir du reste de pâte à brownies.

Enfourner pour 25 minutes.

Démouler froid.