



Brownies aux châtaignes



Préparation : Faire chauffer le sucre et l'eau dans une grande poêle sans tourner. Baisser le feu, laisser mijoter en secouant la poêle de temps en temps jusqu'à obtenir un caramel marron clair. Enlever la poêle du feu et ajouter les châtaignes. Remettre la poêle sur le feu et caraméliser les châtaignes env. **2 minutes**. Couvrir et laisser refroidir.



Faire fondre du beurre dans une casserole, ajouter le chocolat, faire fondre en tournant et laisser refroidir un peu. Battre les œufs avec le sucre, le sucre vanillé et le sel pour obtenir un mélange moussieux. Y incorporer le chocolat et la farine.

Préchauffer le four à vapeur Gaggenau à **180 °C**, degré d'humidité à 30 %.

Hacher grossièrement les châtaignes et incorporer au chocolat. Garnir le panier de papier sulfurisé et remplir le moule de l'appareil, lisser le dessus. Faire cuire les brownies dans le four à vapeur préchauffé sur le cran le plus bas pendant **45 minutes**. La pâte devrait être encore humide. Laisser refroidir un peu et couper en dés encore chaud.

Recommandation : Les brownies se conservent une semaine au réfrigérateur et 2 mois au congélateur. On peut remplacer les châtaignes par des noix.

Brownies aux châtaignes

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température : 180 °C

Degré d'humidité : 30%

Préparation : 45 minutes

Recette pour un panier de cuisson sans trous / env. 30 brownies

Ingrédients pour les châtaignes :

4 c. à soupe de sucre

3 c. à soupe d'eau

250 g de châtaignes, précuites

Ingrédients pour la pâte :

150 g de beurre

600 g de châtaignes, précuites

6 œufs

300 g de sucre

3 c. à café de sucre vanillé

1 pincée de sel

225 g de farine