

Brownies aux Abricots

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHOCOLAT FONDANT	150g
- ABRICOT(S)	6
- OEUF(S)	4
- FARINE	150g
- BEURRE	200g mou
- SUCRE SEMOULE	250g
- CRÈME FRAICHE	50g
- CACAO AMER EN POUDRE	50g
- CERNEAU(X) DE NOIX	100g concassés
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- SEL	1 pincée
- CREME ANGLAISE	



Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurrez des moules en silicone – 12 nacelles.
- Concassez le chocolat et faites-le fondre avec le beurre mou doucement au micro-onde.
- Battez les œufs avec le sucre dans un plat creux. Incorporez-y le chocolat fondu et fouettez énergiquement.
- Ajoutez alors la farine, le cacao, la levure, la pincée de sel et la crème tout en continuant de remuer.
- Terminez avec les noix concassées et mélangez pour obtenir une pâte lisse.
- Coupez les abricots en deux et dénoyautez-les.
- Versez la pâte dans les nacelles en silicone sur environ 2/3 de la hauteur puis déposez doucement un demi abricot dans chacune d'elles, côté plat vers le haut.
- Enfourez pendant 20 minutes en vérifiant la cuisson.
- Laissez refroidir puis démoulez délicatement.
- Au moment de servir, versez un peu de crème anglaise dans les assiettes puis déposez-y les brownies aux abricots.