

Brownie au chocolat et compotée de fruits rouges, glace à la vanille |

Recette pour 4 personnes

Description

La traditionnelle recette de brownie au chocolat servi avec une compotée de fruits rouges et une boule de glace à la vanille

L'astuce du chef

Vous pouvez ajouter des noix ou des pépites de chocolat dans la pâte à brownie.

Ingrédients

Pour le brownie

- 125 Gr Chocolat noir
- 125 Gr Sucre
- 125 Gr Beurre
- 2 Unité(s) Oeuf
- 40 Gr Farine

Pour la compotée de fruits rouges et glace vanille

- 250 Gr Mélange de fruits surgelés
- 100 Gr Sucre
- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **350 F°**

Préparation des Brownies au chocolat

Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre. À l'aide d'un mélangeur électrique, monter le sucre et les oeufs jusqu'à ruban (10 min à haute vitesse. Plier le mélange de chocolat dans l'appareil d'oeufs. Finalement, incorporer la farine à l'appareil. Verser des moules individuels ou sur une petite plaque graissée ou chemisée de papier sulfurisé. Cuire 30-35 minutes au four. Laissez refroidir complètement avant de démouler et de portionner si nécessaire.

Préparation de la compote de fruits des bois

Dans une casserole, réunissez les fruits congelés, le sucre, le zeste et le jus de citron. Portez le tout à ébullition. Baissez le feu et laissez mijoter pendant 10-15 minutes. Bien refroidir.

Présentation des brownies

Versez une petite quantité de compotée de fruits rouge au fond de chaque assiette, une portion de brownie sur le dessus et servez avec de la glace vanille.

Bon appétit!