

# Brownie Marbré au Beurre de Cacahuète

---

## Informations pratiques

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 25 minutes
- Portions : 8 à 10 personnes
- Difficulté : Facile

## Ingrédients pour le brownie

- 200g de chocolat noir pâtissier
- 150g de beurre doux
- 150g de sucre en poudre
- 3 œufs entiers
- 80g de farine de blé
- 1 pincée de sel

## Ingrédients pour le marbrage

- 120g de beurre de cacahuète crémeux
- 30g de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de beurre fondu

## Matériel nécessaire

- Moule carré (environ 20x20 cm)
- Papier cuisson
- Deux bols mélangeurs
- Une spatule en silicone
- Un couteau pour le marbrage

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C et tapissez le moule de papier cuisson.
- Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes, puis mélangez jusqu'à obtenir une texture lisse.

- Ajoutez le sucre et les œufs un par un en mélangeant bien entre chaque ajout.
- Incorporez la farine et la pincée de sel à la préparation chocolatée.
- Dans un bol séparé, mélangez le beurre de cacahuète, le sucre glace et le beurre fondu pour obtenir une crème homogène.
- Versez la pâte au chocolat dans le moule, puis déposez des cuillerées de mélange au beurre de cacahuète sur le dessus.
- Utilisez la pointe d'un couteau pour créer des marbrures en effectuant des mouvements de zigzag dans la pâte.
- Enfourez pendant 25 minutes. Laissez refroidir complètement dans le moule avant de découper en carrés.

## **Conseils de dégustation**

- Pour un brownie encore plus fondant, ne dépassez pas le temps de cuisson indiqué.
- Servez tiède avec une boule de glace vanille pour un contraste gourmand.
- Conservez dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 jours.