BROOKIE AMANDES POMMES ANTARÈS® ET CHOCOLAT

Ingrédients :

Pour la partie brownie:

- 140g chocolat noir
- 80g beurre
- 100g sucre en poudre roux
- 2 petits oeufs
- 60g farine

Pour la partie cookie:

- 70g beurre
- 90g sucre roux
- 150g farine
- 1 petit oeuf
- 1/2 càc de levure chimique
- 20g d'amandes pour dedans et un peu plus pour dessus

Pour les pommes:

- 3 pommes Antarès®
- 3 càs de sucre roux
- 10g de beurre

Recette :

1) Mettez le chocolat noir grossièrement haché et le beurre dans un saladier et faites fondre le tout. Battez dans un autre saladier le sucre roux et les oeufs jusqu'à obtenir une pâte homogène et mousseuse. Ajoutez le mélange chocolaté et battez l'ensemble.

2) Tamisez la farine au dessus du saladier et incorporez-la. Versez la pâte dans un moule tapissé de papier sulfurisé.

3) Occupez-vous ensuite des pommes Antarès®. Pelez-les puis coupez-les en petits morceaux. Mettez le beurre dans une poêle à feu assez vif et faites-y sauter les pommes jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées. Ajoutez le sucre mélangez et laissez sur le feu jusqu'à ce que le sucre fonde. Etalez les pommes Antarès® sur le brownie.

4) Terminez en vous occupant de la partie cookie. Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier. Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau. Incorporez la farine et la levure. Terminez par les amandes et mélangez une dernière fois. Etalez cette pâte sur les pommes, c'est assez compact mais on y arrive.

5) Saupoudrez le tout avec des amandes effilées restantes. Enfournez et faites cuire une trentaine de minutes à 180°.

Crédit : Le verger de La Blottière®
http://www.levergerdelablottiere.fr