

LA RECETTE *du* LUNDI



Blondie kinder, noisettes & fleur de sel vanille

dessert



INGRÉDIENTS

Produits du Comptoir des Arômes

- * 50 g de vergeoise brune
- * 40 g de noisettes entières, grossièrement concassées
- * 1 belle pincée de fleur de sel à la vanille
- * quelques grains de fleur de sel à la vanille pour la finition
- * 1 c. à soupe d'extrait de vanille ou, si tu veux vraiment mettre en avant le Comptoir, une petite quantité de vanille de Madagascar

Autres ingrédients

- * 80 g de beurre fondu
- * 2 œufs
- * 130 g de farine
- * 60 g de pépites de chocolat
- * 4 Kinder Maxi
- * 1 Kinder Maxi supplémentaire éventuellement pour une finition encore plus gourmande



Pour 8 parts



PRÉPARATION :



1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Dans un saladier, mélangez les 50 g de vergeoise brune avec le beurre fondu.
3. Ajoutez les 2 œufs, puis mélangez jusqu'à obtenir une préparation homogène.
4. Incorporez ensuite l'extrait de vanille et une belle pincée de fleur de sel à la vanille.
5. Ajoutez les 130 g de farine progressivement et mélangez juste assez pour obtenir une pâte bien lisse.
6. Concassez grossièrement les noisettes. Pour moi, le petit détail important serait de les faire torréfier 5 minutes à sec avant : leur goût ressortira beaucoup plus face au Kinder.
7. Ajoutez à la pâte :
8. 60 g de pépites de chocolat, les 4 Kinder Maxi coupés en morceaux et environ 30 g de noisettes concassées.
9. Mélangez délicatement.
10. Versez la préparation dans un moule chemisé de papier sulfurisé. Ajoutez sur le dessus les morceaux de Kinder restants et les 10 g de noisettes concassées réservées.
11. Enfournez 15 à 20 minutes à 180 °C. Le centre doit rester légèrement fondant : surtout, ne le laisse pas trop cuire.
12. À la sortie du four, quelques grains de fleur de sel à la vanille sur le dessus, vraiment en finition. C'est là qu'elle aura le plus d'impact : tu vas avoir le chocolat au lait très gourmand du Kinder, le côté caramélisé de la vergeoise, le croquant de la noisette puis cette petite pointe salée qui vient casser le sucre.

