



Brownies au confiture kaki persiMon^{MD}

Donne 9 portions

Ingrédients

½ tasse (125 ml) beurre non salé
150 g (5 oz) chocolat noir (70 %)
⅓ tasse (150 ml) sucre granulé
¼ tasse (50 ml) confiture de kakis persiMon^{MD}
3 gros œufs
1 pincée de sel
1 c. à café (5 ml) vanille
¾ tasse (175 ml) farine tout usage

Confiture

1 kaki persiMon^{MD} pelé et haché
⅓ tasse (150 ml) sucre
1 c. à café (5 ml) jus de citron

Préparation

Préchauffer le four à 350 °F.

Confiture

Déposer le kaki persiMon^{MD} pelé et haché dans le bol d'un robot culinaire et réduire en purée.

Verser la purée dans une casserole.

Ajouter le sucre et le jus de citron en remuant lentement sur un feu moyen doux jusqu'à l'obtention d'une texture de confiture (environ 5 minutes).

Réserver.

Brownies

Graisser un moule carré de 20 cm (8 po), tapisser le fond du moule avec du papier parchemin en le laissant dépasser de 2,5 cm (1 po) sur deux côtés.

Faire fondre le beurre et le chocolat noir dans une petite casserole à feu doux jusqu'à ce que le mélange soit lisse et onctueux.

Ajouter le sucre et mélanger jusqu'à dissolution.

Ajouter la confiture de kaki persiMon^{MD}, mélanger et retirer du feu.

Dans un grand bol à mélanger, battre les œufs avec une pincée de sel et la vanille jusqu'à ce qu'ils commencent à mousser.

Ajouter la farine tamisée et mélanger jusqu'à l'incorporation, en prenant soin de ne pas trop mélanger.

Verser le mélange dans le moule.

Cuire 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau en ressorte propre.

Sortir du four et étendre le reste de la confiture de kaki persiMon^{MD} sur les brownies pendant qu'ils sont encore chauds.

Laisser refroidir complètement avant de couper en carrés de 5 cm (2 po).

