

BROWNIE TRUFFE AVOINE CARAMEL

Ingrédients :

Premier étage : Avoine

- 1 $\frac{2}{3}$ tasse gruau rapide
- $\frac{1}{2}$ tasse de farine
- $\frac{1}{2}$ tasse de cassonade
- $\frac{1}{2}$ c à thé de soda à pâte
- $\frac{1}{2}$ tasse de beurre fondu

Deuxième étage : Caramel

- 11 onces de caramel
- 1 boîte lait condensé sucré Eagle Brand
- 4 c à table de beurre

Troisième étage : Brownie

- 1 boîte de mélange à Brownie environ PLUS ingrédients nécessaires (œufs, huile, eau)
- 1 tasse de mini brisure de chocolat

Quatrième étage : Ganache

- 2 tasses de brisure de chocolat mi-sucré
- $\frac{2}{3}$ tasse de crème 35% à fouetter

Préparation :

Avoine

1. Préchauffer le four à 350F.
2. Couvrir un moule de 9 x 13 de papier parchemin.
3. Combiner l'avoine, la farine, la cassonade et le soda dans un bol de taille moyenne. Ajouter le beurre fondu et brasser avec une fourchette.
4. Presser ce mélange dans le fond du moule et cuire pendant 10 minutes.

Caramel

1. Préparer le caramel pendant que le mélange d'avoine est au four...
2. Développer les caramels et déposer dans un petit chaudron avec le beurre et le lait condensé.
3. Cuire sur le feu à température moyenne-basse, brasser à quelques reprises, jusqu'à ce que les caramels soient complètement fondus et que le contenu soit homogène.
4. Laisser la croute d'avoine refroidir pour 5 minutes avant d'y ajouter le caramel légèrement refroidi.
5. Laisser reposer pour 10 minutes.

Brownie

1. Préparer le mélange de brownie tel qu'indiqué sur la boîte et y ajouter les mini brisures de chocolat.
2. Ajouter délicatement avec une cuillère sur l'étage de caramel et avoine.
3. Cuire à 350F pour 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure dent en ressorte presque propre.
4. Laisser les brownies refroidir complètement.

Ganache

1. Combiner le chocolat et la crème dans un chaudron. Remuer à basse température jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et la crème complètement incorporer.
2. Verser sur les brownies refroidis. Réfrigérer et couper les morceaux lorsque la ganache sera bien figée.