

# Brownies & Barbecue ... le retour de la Force



Vous allez dire que je me fou de vous les Gourmands !

Encore un brownie ?

Eh oui, rien que pour vous je réitère ce dessert qui généralement fait le bonheur de tous. Je dit bien « généralement » car mon brownie au Nutella a fait quelque peu polémique. Moi [ChefBibi](#), celle qui fait l'apogée du manger sain et des produits locaux ose utiliser du Nutella. Alors cette fois-ci pour être beaucoup plus en accord avec mes propos j'ai utilisé ... des Maltesers ^^ ... INCORRIGIBLE, je sais.

Plus sérieusement cet été j'ai décidé de vous gâter et d'oublier le temps de quelques recettes mes principes de base

□

Et qui dit été, dit barbecue et dit Monsieur passe à la gestion de la cuisson.

Fini l'inquiétude du plat cramé au four Monsieur n'a qu'à se débrouiller, moi mes salades ne risquent rien.

Pour que mon farnienté dure le plus longtemps possible je me suis inspirée de l'article de Sylvie sur son blog [AmusesBouche](#), elle y explique parfaitement comment cuisiner au barbecue de l'entrée au dessert. Pour les recettes et cuisson d'une pizza et d'une foccacia je vous laisse découvrir son blog □





Pour ce qui est du brownie rien de plus simple car vous pourrez le préparer à l'avance et le cuire une fois votre barbecue « calmé ».

Le seul pré requis est de trouver idéalement une poêle en fonte, dans mon cas elle était en fonte mais avec des rainures pour griller la viande, cela n'a pas posé de soucis.

La cuisson est relativement facile et le résultat épatant.  
Voici les différentes étapes

Ingrédients :

- \*100gr de beurre de demi-sel
- \*100gr de chocolat noir à 70%
- \*2 bananes « trop » mûres
- \*60gr de sucre vergeoise ou cassonade
- \*2 oeufs
- \*110gr de farine
- \*1 càc de bicarbonate de soude
- \*50gr de chocolat blanc en morceaux
- \*Maltezers



Mélangez dans un bol les ingrédients secs : farine, sucre, bicarbonate de soude.

Faites fondre au micro-ondes le beurre et le chocolat puis ajoutez les bananes réduites en purée. Ajoutez à votre mélange les oeufs un à un puis les ingrédients secs. Vous devez obtenir une pâte homogène, mais ne pas trop la travailler.

Huilez votre poêle en fonte, recouvrez de papier cuisson et versez votre pâte par dessus. Déposez ici et là des morceaux de chocolat blanc et des Maltezers.

Placez votre poêle au frigo jusqu'au moment de cuire si vous réalisez ce brownie à l'avance.

Pour la cuisson, une fois votre barbecue sur la fin (*sans flammes si possible*) déposez votre poêle sur la grille de cuisson et refermez le chapeau de votre barbecue (*clairement les petits ronds bien connus sont parfait*). Comptez 20 à 30 minutes de cuisson, le dessous semblera peut être légèrement bien cuit mais c'est le charme de la cuisson au feu de bois.

**A dégustez tiède lorsque le goût de la banane se fait encore bien ressentir huum !**