

MAÎTRE CONFISEUR  
**Cruzilles**  
AUVERGNE  
— DEPUIS —  
1880



La Maison Cruzilles a collaboré avec le chef clermontois **Gérald Gallur** afin d'imaginer des recettes exclusives. Ensemble, nous avons travaillé des créations originales, spécialement élaborées pour mettre en valeur nos produits et notre savoir-faire.

## BROWNIE À L'ORANGE CONFITE

Pour un carré de 16/16 cm

Personnes :	4/6
Difficulté :	● ● ● Facile
Temps de préparation :	10 min
Temps de cuisson :	25 min

### LES INGRÉDIENTS

- 110 g de beurre
- 1 zeste d'orange
- 90 g de chocolat noir 64 %
- 2 œufs
- 50 g de sucre vergeoise
- 40 g de maïzena
- 2 g de bicarbonate
- 100 g de cubes d'oranges confites **Cruzilles®**
- 30 g de noix de pécan

## ÉTAPES DE LA RECETTE :

### 1. Préparer le beurre et le chocolat

Faire fondre le beurre au bain-marie. Ajouter le zeste d'orange et laisser infuser 10 minutes hors du feu. Ajouter ensuite le chocolat dans le beurre chaud et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

### 2. Préparer l'appareil à brownie

Dans un saladier, mélanger les œufs, la vergeoise, la farine et le bicarbonate. Incorporer le mélange beurre-chocolat fondu et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.

### 3. Ajouter les garnitures

Couper les oranges confites en petits dés et les enrober légèrement de maïzena. Ajouter les dés d'oranges confites et les noix de pécan préalablement torréfiées (15 minutes au four à 150 °C), puis mélanger délicatement.

### 4. Cuisson

Verser la pâte dans un moule carré de 16 × 16 cm. Enfourner à 160 °C pour environ 25 minutes.



#### CRUZILLES SAS

226, avenue Jean Mermoz - 63100 Clermont-Ferrand - France  
Téléphone : +33 (0)4 73 14 44 29 - [contact@cruzilles.fr](mailto:contact@cruzilles.fr)