



Le brownie

Recette pour 4 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Chocolat noir aux éclats de noisettes : 200 g
Beurre : 200 g
Oeufs : 4 (soit 200 g)
Sucre en poudre : 150 g
Farine : 75 g
Noisettes décortiquées : 75 g
Levure chimique : 1/2 sachet (= 5 g)

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un moule carré
une balance ménagère
un bol passant aux micro ondes
une grande jatte
un fouet
une cuillère en bois
un mini hachoir



Réalisation > la préparation

1. Beurrer et couvrir de cacao amer les bords et le fond d'un moule carré.
2. Faire fondre dans un bol passant aux micro ondes le chocolat aux noisettes coupé en morceaux et le beurre. Lisser ensuite à la cuillère en bois.
3. Pendant ce temps, hacher finement les noisettes.
4. Dans une grande jatte, battre les 4 oeufs avec le sucre en poudre jusqu'à obtenir une mousse éclaircie.
5. Incorporer à cette préparation le chocolat fondu et mélanger.
6. Ajouter ensuite la farine et la levure. Bien mélanger le tout, et ajouter en dernier les éclats de noisettes hachées. Bien mélanger encore.
7. Préchauffer le four à 175°C, et verser la pâte dans le moule carré préparé.
8. Enfourner pour 20 minutes. Laisser tiédir avant de tenter de démouler.

Dégustation

Ce brownie se sert entier ou en carrés individuels si vous le coupez en 16. Il suffit de le conserver à température ambiante soigneusement emballé dans un linge propre. Je le trouve même meilleur le lendemain...

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com