



Mes bonnes recettes

Brownies

Ingrédients

- 200 g beurre
- 130 g cerneaux de noix
- 200 g chocolat noir
- 100 g farines
- 4 œufs
- 200 g sucre

Recette pour 6 personnes

Allumez le four à thermostat 5 (150°) 15 min avant la cuisson.

Faites fondre le chocolat cassé en morceaux, au bain-marie.

Puis ajoutez le beurre en parcelles et mélangez soigneusement afin d'obtenir une sauce onctueuse.

Laissez tiédir.

Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et mousse.

Incorporez la sauce au chocolat sans cesser de remuer avec une cuillère en bois.

Versez la farine en pluie et continuez de mélanger en évitant la formation de grumeaux.

Ajoutez enfin les cerneaux de noix grossièrement hachés.

Versez la pâte dans un grand moule carré ou rectangulaire beurré, en une couche de 3 cm de hauteur.

Lissez à la spatule pour avoir une surface régulière.

Enfournez et laissez cuire 20 à 25 minutes.

Le dessus du gâteau doit être croustillant et l'intérieur très moelleux.

Démoulez-le.

Laissez le refroidir sur une grille avant de le découper en petits carrés.



Dégustez les Brownies seuls ou avec un peu de crème chantilly.

Bon appétit!