

BROWNIES AU CHOCOLAT

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

- 250 g de chocolat noir
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 g de farine tamisée
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

1 Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur un feu très doux et cassez ensuite le chocolat noir dans un saladier. Laissez- le fondre tout doucement au bain marie.

2 Plongez un pinceau dans le beurre fondu, badigeonnez-en un moule à manqué. Préchauffez le four thermostat n° 6 (180 °). Mélangez le chocolat fondu avec le beurre. Hors du feu, ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé puis les œufs battus en omelette avec une petite pincée de sel. Pour terminer, ajoutez la farine tout en fouettant. Versez dans le moule et enfournez pour 15 mn. Laissez reposer 5 mn dans le four éteint.

3 Laissez refroidir environ une demi-heure, puis mettez au réfrigérateur au moins deux heures. Démoulez le gâteau, découpez-le en parts individuelles. Dégustez bien frais accompagné, par exemple, d'une crème anglaise à la vanille.

Variante

Ces brownies seront plus originaux si vous ajoutez à la pâte 40 g de cerneaux de noix hachés, de noix de pécan ou d'amandes grillées.

Vous pouvez aussi servir le gâteau avec un simple coulis de chocolat.