

Brownie

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 130 g de beurre mou (+ pour le moule)
- 150 g de sucre en poudre
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 3 oeufs
- 70 g de farine
- 100 g de noix
- sel

Mode opératoire

- Préchauffez le four à thermostat 6 (180°C).
- Coupez en morceaux le chocolat et faites-le fondre au bain marie, dans une casserole, ou au micro ondes. Laissez refroidir quelques min.
- Ajoutez le beurre coupe en petits morceaux et remuez.
- Dans un saladier, mélangez le sucre et le sucre vanille.
- Ajoutez les oeufs entiers (a température de la pièce), un par un, battez le tout, jusqu'à ce que ce soit crémeux (blanc et mousseux).
- Ajoutez en la tamisant, la farine et une pincée de sel. Mélangez cette mixture avec celle au chocolat, ajoutez les noix grossièrement hachées.
- Versez dans un moule beurre (ou avec papier sulfurisé) et enfournez pour 30 min.