Gâteaux et desserts au chocolat

Brownies au chocolat noir

1h50	15 min	35 min	1h	473
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de l'appareil

1. Mettre le chocolat sur une planche à découper et le couper en petits morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen. Ajouter le sucre cristal, mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'il se dissolve.
3. Une fois la texture lisse, retirer la casserole du feu et ajouter les morceaux de chocolat.
4. Faire fondre le chocolat en continuant de mélanger.
5. Battre les oeufs dans un saladier à l'aide d'un fouet jusqu'à ce qu'ils deviennent mousseux.
6. Ajouter le cacao en poudre, l'extrait de vanille, le gros sel et la levure, fouetter pour bien mélanger la préparation.
7. Verser environ 2 cuillères à café de la préparation au chocolat dans les oeufs battus, mélanger.
8. Mettre ensuite le reste de la préparation au chocolat dans les oeufs et continuer de mélanger au fouet.
9. Ajouter enfin la farine, mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène et sans grumeaux.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les brownies

- 70 g **Chocolat noir**
- 120 g **Beurre**
- 230 g **Sucre cristal**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 50 g **Cacao en poudre**
- 0.5 c. à soupe **Extrait de vanille**
- 0.5 c. à café **Gros sel**
- 0.5 c. à café **Levure chimique**
- 100 g **Farine**

Étape 2

Cuisson des brownies

1. Préchauffer le four à 175°C (Th.6).
2. Tapisser un moule carré de papier sulfurisé.
3. Verser la préparation dans le moule à l'aide d'une maryse, tapoter ensuite le moule sur le plan de travail pour enlever les éventuelles bulles d'air.
4. Enfourner pendant 30-35 minutes selon l'épaisseur de pâte dans le moule.
5. Sortir le brownie du four à l'aide d'un gant de cuisine, laisser refroidir pendant 1 heure. Le brownie doit rester un peu crémeux à l'intérieur.

Étape 3

Dressage

1. Démouler le brownie sur une planche à découper.
2. Ôter délicatement le papier sulfurisé.
3. Couper le brownie en carrés et servir.