



Gâteaux et desserts au chocolat

Brownies au chocolat noir



1h50 **15 min** **35 min** **1h** **473**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

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 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.

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.