



Brownies

Ingrédients

- 200 g de chocolat à croquer
- 100 g de farine
- 180 g de beurre
- 180 g de sucre
- 4 œufs
- 100 g de noisettes, amandes ou noix
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure alsacienne

Pour la couverture (facultative)

- 100g de chocolat
- 50 g de beurre

Matériel

- 1 saladier
- 1 casserole (plus grande que le saladier)
- 1 fouet
- 1 grand bol pour mélanger les œufs
- 1 assiette plate
- 1 plat à manquer (20 X 30 cm environ)
- 1 grande cuillère
- 1 couteau
- 1 balance

Technique

- Préchauffer le four à 160°.
- Beurrer le moule à manquer avec une petite noisette de beurre.
- Faire un bain-marie en mettant le saladier dans la casserole, ajouter de l'eau bien chaude dans la casserole sans en mettre dans le saladier.

- Faire fondre le chocolat et le beurre dans ce bain-marie, y ajouter le sucre en tournant avec la cuillère.
- Casser les oeufs dans le grand bol, les battre légèrement.
- Ajouter les œufs au mélange de chocolat fondu, puis la farine, le sel et la levure.
- Hacher grossièrement les noisettes dans l'assiette.
- Rajouter enfin les noisettes.
- Verser dans le plat beurré.
- Mettre au four 30 à 35 minutes (le centre du gâteau reste un peu mou).
- Laisser refroidir dans le plat et couper en petits carrés (36 à 40).

Truc du chef

- Pour une belle présentation rajouter une couverture de chocolat : 100 g de chocolat et 50 g de beurre fondus.
- On en recouvre le gâteau avant de le couper.

Suggestions

- Mettre 100 g d'un mélange noix amandes et noisettes au lieu d'un seul fruit.