

Brownie au chocolat

Pour 8 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 140g de sucre
- 150g de farine
- 100g de beurre
- 50g d'huile neutre ou noisette ou noix
- 1cc d'extrait de vanille liquide
- 2 œufs
- 200g de chocolat
- 1 pincée de bicarbonate
- 100g de fruits secs (noix, amandes, noix de pécan, pistaches)



Ustensiles spécifiques : un saladier, un petit saladier ou cul-de-poule, une casserole, une spatule, un fouet, une plaque aluminium perforée et un moule en silicone type tablette.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C et mettre le moule tablette sur la plaque aluminium perforée.
- Mettre le chocolat et le beurre dans un petit récipient et faire chauffer au bain-marie. Le chocolat doit être bien brillant.
- Lisser avec la spatule et ajouter l'huile.
- Dans un saladier, fouetter les œufs avec le sucre, la vanille jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- Ajouter le chocolat puis le bicarbonate, le sel et la farine.
- Bien mélanger le tout afin que ce soit homogène.
- Ajouter les fruits secs concassés.
- Verser le tout dans le moule et enfourner durant 25 min.

Bon appétit !