

# BROWNIES AU CHOCOLAT

La recette du chef - vendredi 13 avril 2023



Temps de préparation : 20 min  
Temps de cuisson : 15 min  
Pour 4 personnes

## Liste des ingrédients



- 250 grammes de chocolat noir ;
- 150 grammes de sucre ;
- 150 grammes de beurre ;
- 1 sachet de sucre vanillé
- 60 grammes de farine tamisée ;
- 3 œufs ;
- 1 pincée de sel.



## Matériel à prévoir



- Casserole ;
- Fouet ;
- Spatule en bois ;
- Moule ;
- Saladier ;
- Pinceau.

## Etapes de la recette :

1. Faites fondre le beurre dans une petite casserole sur un feu très doux ;
2. Cassez le chocolat noir dans un saladier et laissez-le fondre doucement au bain-marie ;
3. Plongez un pinceau dans le beurre fondu et badigeonnez votre moule ;
4. Préchauffez le four à thermostat 6 (180 °C) ;
5. Mélangez le chocolat fondu avec le beurre ;
6. Hors du feu, ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé puis les œufs battus en omelette avec une petite pincée de sel ;
7. Ajoutez la farine et mélangez bien le tout ;
8. Versez votre préparation dans le moule et enfournez pour 15 minutes ;
9. Laissez reposer 5 minutes dans le four éteint ;
10. Pour finir, laissez refroidir environ une demi-heure, puis mettez au réfrigérateur au moins 2 heures ;
1. Démoulez le gâteau et découpez-le en parts individuelles.
2. Déguster, bon appétit !

Cuisine centrale municipale d'Erquy

Place de la Bastille  
www.erquy.bzh

