

Brownie presque parfait

Dessert

Ingrédients (pour 8 à 10 personnes) :

- 300 g de Chocolat noir 65% cacao
- 170 g de beurre
- 190 g de Sucre blond
- 95 g de Sucre rapadura
- 4 gros œufs
- 2 g de sel
- 8 ml d'extrait de vanille
- 98 g de farine
- 38 g de poudre de cacao



Temps de Préparation : 15 min

Temps de Cuisson : 30 min

Matériel nécessaire :

- 1 Moule à tarte de 30cm de diamètre

Préparation :

1. Couper le chocolat noir en morceaux et le faire fondre au bain marie. Quand ça commence à fondre, ajouter le beurre et mélanger jusqu'à obtenir un mélange liquide homogène.
2. Dans un saladier, verser les deux sucres. Ajouter 1 par 1 les œufs en mélangeant au fouet à chaque fois entre. Bien fouetter pour obtenir un mélange crémeux.
3. Ajouter le sel et la vanille. Mélanger à la cuillère en bois ou à la Maryse.
4. Tamiser la farine puis la poudre de cacao dans le saladier.
5. Mélanger pour obtenir un mélange homogène.
6. Ajouter le chocolat + beurre fondu. Mélanger pour obtenir un mélange homogène.
7. Beurrer et fariner le moule. Verser la préparation à l'intérieur. Tapoter pour enlever les éventuelles bulles d'air.
8. Enfourner 30 minutes à 180°C.