



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

BROWNIES

INGREDIENTS:

250 g de beurre
120 g de Chocolat Noir
300 g de sucre semoule
4 œufs
175 g de farine
100 g de noisettes

METHODE :

Le « Brownies », ce gâteau très fondant, tout juste cuit au cœur, dont les plus gourmands ne tarissent pas d'éloges, est très simple à réaliser.

Commencez par faire griller les noisettes, pour cela étalez-les sur une plaque de cuisson et mettez-les dans un four à 180 °C (thermostat 6) pendant 10 à 15 mn.

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Mélangez le beurre pommade et le sucre semoule, puis blanchissez ce mélange à l'aide d'un fouet. Poursuivez en ajoutant la farine, les œufs et le chocolat fondu.

Mélangez le tout au fouet ou à l'aide d'une cuillère en bois, pendant deux à trois minutes, afin d'aérer un peu cette préparation.

Ajoutez les noisettes grillées hachées ou concassées (si les noisettes sont entières, servez vous d'un rouleau à pâtisserie pour les concasser).

Préchauffez le four à 140°C environ (Thermostat 5).

Beurrez et farinez un moule à pâtisserie, genre moule à génoise, il faut prévoir une hauteur remplie de 4 à 5 cm, car si le biscuit est trop fin, lors de la cuisson il risque de sécher et de perdre de son fondant naturel.

Remplissez alors le moule avec la préparation pour le Brownies, puis enfournez dans le four chaud.

Laissez cuire pendant 1H15 à 1H30, tout en surveillant régulièrement la cuisson (voir la rubrique « Conseils » puis « Cuisson »). Rappelez-vous que c'est un gâteau qui est à peine cuit au cœur.

Quel régal ! Un vrai supplice pour tous ceux qui ne peuvent pas résister !