

Cours de Pâtisserie du 14 février 2018



Brownies

Pour 4 personnes :

250 g de chocolat noir
150 g de sucre en poudre
150 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
60 g de farine tamisée
3 œufs
1 pincée de sel

Faire fondre le beurre dans une petite casserole sur un feu très doux et casser ensuite le chocolat noir dans un saladier. Le laisser fondre doucement au bain-marie.

Plonger un pinceau dans le beurre fondu et badigeonner votre moule à manqué. Préchauffer le four thermostat 6 (180°).

Mélanger le chocolat fondu avec le beurre. Hors du feu, ajouter le sucre en poudre, le sucre vanillé puis les œufs battus en omelette avec une petite pincée de sel. Ajouter enfin la farine.

Verser dans le moule et enfourner pour 15 min. laisser reposer 5 min dans le four éteint.

Pour finir : laisser refroidir environ ½ heure, puis mettre au réfrigérateur au moins 2 heures. Démouler le gâteau et découper en parts individuelles.