



Brownies aux deux chocolats

n°2

Ingrédients

- 250g de beurre
- 275g de chocolat noir
- 275g de sucre en poudre
- 3 gros œufs battus
- une cuil. à café d'extrait de vanille
- 200g de farine
- $\frac{1}{2}$ cuil. à café de sel

Ustensiles



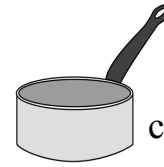
saladier



moule



cuillère en bois



casserole



cuillère

couteau



batteur



papier sulfurisé

1 Préchauffe le four à 180°C. Beurre le fond du moule et tapisse-le de papier sulfurisé pour empêcher le gâteau d'attacher.

3 Mets le sucre, les œufs et l'extrait de vanille dans le saladier. Utilise le batteur électrique pour les mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange pâle et mousseux.

5 Verse la préparation dans le moule et enfourne. Sors le gâteau du four au bout de 20 à 25 minutes, quand le cœur du gâteau est encore très moelleux.

2 Dans la casserole, fais fondre le beurre et le chocolat à feu doux en remuant de temps en temps à l'aide de la cuillère en bois. Retire la casserole du feu et laisse refroidir quelques instants.

4 Ajoute le contenu de la casserole dans le saladier et continue de battre le mélange. Puis incorpore la farine et le sel, et remue à la cuillère.

6 Laisse le gâteau tiédir 10 minutes, puis démoule-le en le renversant sur la grille. Une fois qu'il est complètement refroidi, enlève le papier sulfurisé. Coupe-le en petits carrés avant de servir.