

BROWNIES AU CHOCOLAT



Pour 8 personnes :

- 300 g de chocolat noir coupé en morceaux
- 150 g de beurre coupé en dés
- 330 g de sucre roux
- 4 oeufs légèrement battus
- 150 g de farine
- 120 g de crème fraîche
- 75 g de noix grillées coupées en morceaux

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez le chocolat et le beurre dans une casserole et laissez fondre à feu doux, en remuant sans cesse.

Versez le mélange dans un saladier puis incorporez le sucre et les oeufs. Ajoutez enfin la farine, la crème et les noix. Quand la préparation est homogène, versez-la dans un moule et lissez la surface. Faites cuire au four 30 minutes puis laissez refroidir.

Au moment de servir, détaillez le gâteau en rectangles puis servez-les avec une boule de glace à la vanille ou de la crème fouettée.

Recette du blog : A TABLE

www.latabledecarine.canalblog.com