

Brownies

Les brownies sont composés de chocolat, de sucre, de crème fraîche, d'œufs et d'un peu de farine. Ils ne nécessitent pas de levure et sont aussi savoureux que faciles à préparer.

Ingrédients pour 6 personnes

- 50 grammes de chocolat amer
- 100 grammes de beurre réduit en petits morceaux
- 2 œufs
- 200 grammes de sucre
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 110 grammes de farine
- 1 pincée de sel
- 50 grammes de crème fraîche
- 120 grammes de noix, écrasées



Préparation :

- Préchauffez le four à 180°.
- Beurrez et saupoudrez de farine un plat à four large de 20 centimètres.
- Dans une petite casserole, faites fondre le beurre et le chocolat à feu vraiment doux (ou encore mieux, si possible, au bain-marie).
- Retirez ensuite du feu et laissez reposer.
- Passez au mixeur les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils deviennent bien clairs.
- Ajouter la vanille
- Incorporez ensuite le chocolat fondu.
- Ajoutez enfin la crème fraîche, les noix et une pincée de sel.
- Versez et répartissez uniformément le composé dans le plat à four.
- Mettez au four pendant 25 minutes.
- Contrôlez la cuisson en piquant avec un cure-dent au centre du plat. Si celui-ci ressort enduit de pâte, prolongez la cuisson pendant 5 minutes.
- Laissez refroidir complètement sur une grille. Taillez en carrés et servez.