

Gourmandise personnelle ...

Brownie au deux chocolat

Ingrédients :

- 250g de beurre
- 275g de chocolat noir
- 200g de chocolat blanc
- 275g de sucre en poudre
- 3 gros œufs
- 1 c.c d'extrait de vanille
- 200g de farine
- 1 pincée de sel

Préchauffez le four à 180°C (Th. 6). Beurrez le fond d'un moule rectangulaire et tapissez le de papier sulfurisé pour empêcher le gâteau d'attacher.

Dans une casserole, faites fondre le beurre et le chocolat à feu doux en remuant de temps en temps. Retirez la casserole du feu et laissez refroidir quelques instants.

Mélangez le sucre, les œufs, l'extrait de vanille au batteur électrique afin d'obtenir un mélange pâle et mousseux.

Ajoutez le contenu de la casserole dans le saladier et continuez de mélanger à l'aide du batteur. Incorporez la farine et la pincée de sel, puis remuez doucement à l'aide d'une cuillère en bois.

Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 20 à 25 min. Sortir du four quand le cœur est encore moelleux.

Laissez le gâteau tiédir, puis démoulez-le, afin de retirer le papier sulfurisé.

