

LES RECETTES DE NOS CHEFS

BROWNIES

PAR LAURE CHAPALAY,
ECOLE DE CULTURE GÉNÉRALE DE FRIBOURG

INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS POUR 12 PIÈCES

- 200 g de chocolat noir
- 150 g de beurre fondu
- 150 g de sucre
- 70 g de farine
- 3 œufs
- 75 g de noix concassées
- 1 pincé de sel

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180°.

Faire fondre le beurre dans une casserole et y incorporer le chocolat cassé en morceaux. Laisser fondre à feu doux, mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène et réserver hors du feu.

Blanchir les œufs, le sucre et la pincée de sel.

Petit à petit, ajouter la farine tamisée. Verser le chocolat fondu sur la préparation et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Hacher les noix grossièrement, ajouter-les à la préparation et mélanger à nouveau.

Beurrer et fariner un moule carré ou rectangulaire.

Verser la préparation dans le moule et enfourner pendant 25 minutes à 180°.

Astuce : Servir le brownie encore tiède avec une boule de glace vanille, des framboises fraîches et décorer avec une feuille de menthe.

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes