

## Brownies de Julie Andrieu : le meilleur !

Dans mon nouveau livre Le B-a-ba du chocolat de Julie Andrieu, j'ai voulu tester la recette de brownies pour vérifier l'astuce donnée par Julie : *plonger le plat dans un bain d'eau froide à la sortie du four pour avoir un brownie avec une croûte croustillante et un intérieur fondant.*

Astuce testée et approuvée !!



3 oeufs  
200 g de chocolat  
~~200 g~~ de sucre (120 g)  
80 g de farine  
~~200 g~~ de beurre (150 g de beurre 41%)  
1 cc de vanille  
50 g de noix

Faire fondre le chocolat et le beurre.

Fouetter les oeufs et le sucre.

Ajouter la vanille et la farine tamisée.

Incorporer le chocolat aux oeufs.

Mettre dans un moule beurré de 20 cm et enfourner 20 min à 200°C.

<http://sophie.over-blog.com/article-brownies-de-julie-andrieu-le-meilleur--42885607.html>