

Plaisirs Gourmands d'Isa

Brownies

100 g de chocolat
200 g de beurre
3 œufs
400 g de sucre
1 cuillère à café de vanille liquide
100 g de farine tamisée
175 g de cerneaux de noix



Préchauffez le four à 180°C.

Cassez le chocolat en morceaux. Détaillez le beurre en noix. Faites fondre au micro-ondes et laissez tiédir.

Fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajoutez la vanille et mélangez.

Incorporez ensuite le beurre au chocolat. Mélangez jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

Incorporez peu à peu la farine à la préparation, en mélangeant soigneusement pour éviter la formation de grumeaux. Concassez les cerneaux de noix et mélangez-les à la pâte.

Beurrez le moule. Etalez-y la pâte de façon régulière. Enfournez et faites cuire 35 min (moins si le moule est grand), en surveillant la cuisson : le cœur du gâteau doit être à peine cuit. Sortez du four et laissez refroidir. Coupez le brownies en carrés.