

BROWNIE AU CHOCOLAT

 15 minutes 35 minutes 8 portions

INGREDIENTS

- 3 oeufs
- 150 grammes de sucre semoule
- 150 grammes de beurre
- 60 grammes de farine
- 200 grammes de chocolat
- 1 pincée de sel

COOKING METHOD

- 1° Coupez le beurre en petits morceaux et faites-le fondre au micro-ondes ou dans une petite casserole mais sans coloration.
- 2° Mélangez au fouet le beurre avec le sucre et une pincée de sel, ajoutez un œuf puis mélangez de nouveau. Ajoutez un tiers de la farine, mélangez, mettez un autre œuf, mélangez, ajoutez un tiers de farine, mélangez, mettez le dernier œuf, mélangez, ajoutez le reste de farine et mélangez.
- 3° Coupez le chocolat à l'aide d'un couteau en petits copeaux. Faites bouillir de l'eau dans une casserole de taille moyenne. Lorsque c'est le cas, faites fondre le chocolat que vous aurez placé dans une plus petite casserole au bain-marie en mélangeant constamment. Dès que 2/3 du chocolat est fondu, retirez votre casserole du bain-marie et continuez à mélanger jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu.
- 4° Ajoutez le chocolat à votre pâte et mélangez une dernière fois au fouet.
- 5° Préchauffez votre four à 180-190° (thermostat 6). Versez votre pâte à brownie dans le moule préalablement beurré. Enfourez pour 20 minutes de cuisson. Au bout de ce temps, sortez votre brownie et laissez-le refroidir.

NUTRITIONAL INFORMATION

	PER 100 g	PER PORTION (89 g)	% DRI
ENERGY	369 kcal	329 kcal	16 %
PROTEIN	6 g	5 g	10 %
CARBOHYDRATE	43 g	38 g	15 %
SUGARS	36 g	32 g	36 %
FAT	28 g	25 g	36 %
FATTY ACIDS, TOTAL SATURATED	17 g	16 g	78 %
FIBER	1 g	1 g	4 %
SODIUM	109 mg	97 mg	4 %