

Brownie croquant & fondant

Catégorie : Cakes & gâteaux de voyage

Ingrédients

- 5 œufs moyens (250g environ sans la coquille)
- 230g de sucre semoule
- 110g de sucre muscovado
- 1 cuillère à soupe d'arôme vanille
- 225g de beurre
- 220g de chocolat noir à minimum 65% de cacao
- 65g de farine T55
- 30g de cacao en poudre non sucré
- 1 cuillère à café de fleur de sel

Préparation

1. Faites fondre le chocolat et le beurre doucement au bain-marie, puis réservez hors du feu.
2. Dans la cuve du robot muni du fouet (ou un cul-de-poule avec un batteur électrique), mettez les œufs et l'arôme vanille.
3. Mélangez les deux sucres.
4. Commencez à fouetter les œufs à petite vitesse, puis ajoutez les sucres petit à petit en continuant de fouetter.
5. Quand les sucres sont entièrement ajoutés, augmentez progressivement la vitesse du robot et continuez à fouetter pendant environ 10 minutes (c'est ce qui permettra d'avoir une croûte presque meringuée et bien craquelée sur le dessus du brownie).
6. Ajoutez ensuite le chocolat et le beurre fondus et fouettez quelques secondes de plus pour commencer à les incorporer.
7. Mélangez et tamisez la farine, le cacao et la fleur de sel, puis ajoutez-les au mélange précédent en remuant délicatement à l'aide d'une maryse pour ne pas faire retomber les œufs.
8. Ajoutez enfin les fruits secs.
9. Versez la pâte dans un cadre de 25 à 28cm de côté et enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 40 minutes (vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau ou un cure-dent).

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com