



Le brownie au chocolat et au citron

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 30 min.

Ingrédients

Beurre doux : 130 g
Chocolat noir à pâtisser : 200 g
Œufs : 3
Sucre : 125 g
Farine : 125 g
Levure chimique : 1/2 sachet
Citron bio : 1
Ecorces de citron confites : 150 g

Beurre et cacao amer pour le moule

Matériel

un moule carré de 20 cm
une petite jatte
une grande jatte
un fouet
une balance ménagère
un couteau
une râpe ultrafine ou un zesteur
un presse-agrume



Réalisation

1. Beurrer et napper de cacao amer le fond et les bords du moule.
- vous pouvez aussi le faire avec du sucre ou de la farine mais les côtés et les bases de votre brownie deviendraient blancs après démoulage ! -
2. Dans la petite jatte, faire fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux, soit au bain-marie soit au four à micro-ondes, mais à puissance moyenne.
3. Dans la grande, fouetter vivement les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une préparation éclaircie et mousseuse.
4. Mélanger les 2 préparations puis incorporer la farine et la levure. Mélanger soigneusement.
5. Râper finement l'écorce du citron bio, et en recueillir le jus. Couper les citronnettes en petits dés, et incorporer ceux-ci ainsi que le zeste et le jus du citron dans la préparation. Bien lisser le tout.
- si vous ne trouvez pas le goût de citron assez prononcé, afin de ne pas augmenter l'acidité, vous pouvez rajouter quelques gouttes d'arôme naturel de citron -
6. Préchauffer le four à 175°C et verser la pâte dans le moule.
7. Enfourner pour 30 minutes de cuisson.
8. Le laisser refroidir au moins 2 heures avant de le déguster. Accompagner éventuellement d'une crème anglaise parfumée au citron.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

Brownie au chocolat et au citron

