



Brownie au fudge de chocolat

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 minutes. Cuisson : 30 minutes.

Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 200 g + 200 g
Beurre : 150 g + 75 g
Oeufs : 4
Sucre en poudre : 100 g
Farine : 50 g
Noisettes décortiquées : 50 g
Amandes émondées : 50 g
Noix décortiquées : 25 g
Tube de lait concentré sucré (170 g) : 1

Beurre, cacao, sucre pour le moule

Matériel

un batteur sur socle
une balance ménagère
un moule carré de 16 ou 18 cm
une maryse



Réalisation > le brownie

1. Faire fondre doucement (bain-marie ou micro-ondes) 200 g de chocolat noir avec les 150 g de beurre. Réserver.
2. Dans le bol du robot, fouetter longuement les oeufs avec le sucre en poudre.
3. Ajouter ensuite le chocolat fondu, puis la farine.
4. Concasser les noisettes, amandes et noix pour les ajouter à la préparation.
5. Préchauffer le four à 150°C.
6. Graisser et cacaoter le moule ou garnir de papier sulfurisé un cadre carré posé sur une plaque.
7. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 30 minutes.
8. Faire fondre l'autre portion de 200 g de chocolat noir avec 75 g de beurre. Lisser le tout puis ajouter le lait concentré sucré. Laisser figer un peu.
9. Quand le gâteau est cuit et totalement refroidi, le laisser dans son moule carré et en napper la surface de pâte à fudge à la maryse. Laisser reposer et refroidir (au moins 2 heures) avant de démouler et servir.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com