



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Brownie fondant .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

- 100 g de farine
- 150 g de beurre mou
- 150 g de sucre
- 200 g de chocolat noir
- 3 œufs
- 90 g de pépites de nougatines

- Préchauffer le four th. 6 à 180° C
- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie
- Dans un saladier mettre 150 g de beurre mou
- Ajouter 150 g de sucre, mélanger vivement jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Incorporer 3 œufs un à un en alternant avec les 100 g de farine sans cesser de remuer
- Verser le chocolat fondu sur le mélange en remuant vivement
- Verser un sachet de pépites de nougatines
- Mélanger à la spatule afin d'obtenir une pâte homogène, verser dans un moule carré beurré
- Lisser la surface du brownie et faire cuire 20 minutes, c'est cuit quand la pointe du couteau ressort sèche
- Une fois cuit, sortir le brownie du four et laisser refroidir avant de découper en carrés
- Accompagner d'une crème anglaise et d'une meringue



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs