

Brownies

Écrit par Administrator

Mercredi, 07 Mars 2012 13:23 - Mis à jour Mercredi, 07 Mars 2012 13:26

Ingrédients pour 48 brownies:

370 g de beurre mou 350 g d'excellent chocolat semi amer ou de chocolat de dessert 6 gros
oeufs 1
cuillère à soupe d'extrait de vanille naturelle
350 g de sucre
170 g de farine
1 cuil à café de sel
120 g de noix grossièrement hachées

Fabrication:

Préchauffer le four à 180° C (th. 6) Chemiser d'un papier sulfurisé, le fond et les bords d'un
moule à manqué rectangulaire d'environ 35 x 25 cm. Dans
une casserole à fond épais, faites fondre le beurre et le chocolat. Battez les oeufs avec le sucre
et l'extrait de vanille jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Dans un autre récipient, mesurez la farine et ajouter le sel.

Lorsque le chocolat est fondu, laissez le légèrement refroidir avant d'incorporer les oeufs et le
sucre, puis les noix et enfin la farine.

Battez pour mélanger, puis verser le tout dans le moule.

Cuisson 25 minutes. La surface doit être sèche et de couleur plus pâle, tandis que l'intérieur
doit encore être dense, brun et onctueux. Même en présence d'une grande quantité de
brownies, vous ne devez pas risquer de les surcuire. Entre des brownies moelleux et des
brownies desséchés, il n'y a qu'une différence de quelques minutes. Ne pas oublier qu'ils
continuent de cuire hors du feu. Laissez les tiédir avant découpage en carrés. Variante

s Les
brownies acceptent toutes les variations: sans noix, moitié noix, moitié cerises séchées; aux
cacahuètes, aux noix du Brésil, aux noisettes; avec de la noix de coco râpée ou des éclats de
chocolat blanc; avec des céréales croustillantes... Il n'y a que la pistache qui ne fasse pas
l'affaire: elle ramollit trop à la cuisson, or cette pâtisserie a besoin d'une note croquante.
nb: cette recette est issue du livre "Péché de gourmandise" de Nigella Lawson. Editeur
Hachette.