

BROWNIE

Recette tirée de l'Encyclopédie du chocolat



Pour un gâteau sans gluten, j'ai remplacé la farine par la même quantité de Maïzena.

3 oeufs
120 gr de cassonade
120 gr de sucre blanc
90 gr de chocolat noir 60%
170 gr de beurre
40 gr de farine (ou de Maïzena)
10 gr de cacao amer
Noix, noix de Pécan, pistaches grossièrement concassées

Préchauffer le four à 160° - chaleur tournante.

Dans un saladier, fouettez les oeufs avec les sucres sans faire mousser le mélange.

Concasser le chocolat et faites le fondre avec le beurre au bain-marie ou au micro-ondes (1min à 500 W., remuer avec une maryse. Remettre 30s. à 500 W., remuer à nouveau. Répéter l'opération jusqu'à ce que le chocolat soit totalement fondu). Incorporer au mélange oeufs/sucre.

Ajouter le cacao et la farine (ou Maïzena) tamisés. Mélanger.

Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et poser un cadre/cercle en inox. Répartir la moitié des fruits secs concassés, recouvrir avec l'appareil à brownie puis parsemer la seconde moitié des fruits.

Faites cuire 20/25min. A la sortie du four, placer le brownie dans un lieu bien froid pendant 10min (le contraste de température va permettre aux bords du gâteau de se rétracter, ce qui facilitera le démoulage). Retirer le cadre inox puis laisser complètement refroidir.

Avant de servir, saupoudrer de sucre glace puis découper le brownie en petits carrés.