



Brownie au chocolat

Ingredients

220g de chocolat noir

160g de beurre

160g de sucre

3 oeufs

100g de farine

90g de crème liquide entière

Étape de la recette

-Pour un moule carré de 18cm-

Préchauffer le four à 160°C

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat

Mélanger ensemble le sucre et les oeufs

Incorporer le mélange chocolat/beurre

Ajouter la farine et mélanger

Verser la crème liquide et mélanger

Enfourner environ 35 minutes

Laisser tiédir et déguster