

Gâteau au chocolat façon brownie

- 130 g de chocolat à pâtisserie
- 110 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre en poudre
- 2 œufs
- 40 g de farine.



Servir: A déguster froid, avec une boule de glace à la vanille, ou de la crème fouettée. Si vous désirez l'accompagner d'un vin, choisissez un banyuls.

Variation

Pour obtenir un vrai brownie, ajoutez des noix ou des noisettes.

■ Faites fondre le chocolat en morceaux, dans une casserole au bain marie en remuant. Réservez hors du feu.

■ Faites préchauffer votre four à 170°.

■ Mélangez le beurre ramolli avec le sucre à l'aide d'un fouet pour obtenir un mélange aéré et mousseux.

■ Incorporez les œufs un à un, en attendant qu'ils soient parfaitement mélangés. Ajoutez la farine, puis le chocolat fondu.

■ Garnissez un moule rond beurré au besoin, avec le mélange. Enfourez pour une trentaine de minutes.

Conseils

Apportez un soin particulier à bien mélanger les ingrédients.