

La recette de la semaine

Brownie aux trois chocolats

- 180g de chocolat noir
- 180g de beurre
- 3 œufs
- 250g de sucre en poudre (220g suffisent)
- 80g de farine
- 40g de cacao en poudre (style Nesquik)
- 1 plaque de chocolat blanc
- 1 plaque de chocolat au lait

Faire fondre le chocolat avec le beurre (bain-marie ou micro-onde).

Dans un grand saladier, battre les œufs et le sucre en poudre au batteur électrique environ 5 min jusqu'à ce que le mélange devienne épais.

Ajouter le chocolat fondu, mélanger. Puis incorporer la farine et le cacao.

Détailler le chocolat blanc et au lait en petits morceaux et ajouter à la préparation.

Beurrer un moule de forme rectangulaire, puis recouvrir le fond de papier sulfurisé.

Répartir la pâte dans le moule, la lisser à l'aide d'une spatule.

Faire cuire 30 min jusqu'à ce que la surface brille. Four 180°.

Laisser refroidir dans le moule, puis découper en petits morceaux.

Pour un petit + : on peut incorporer à la pâte des zestes d'orange confits, des morceaux d'ananas ou de griottes confits.