



BROWNIES AU CHOCOLAT NOIR



Pour 16 brownies : 80g de Caraïbes ou de chocolat de couverture noir 66%, 230g de beurre, 200g d'œufs, 225 de cassonade, 90g de noix hachées, 65g de raisins secs, 100g de perles de chocolat.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez-y hors du feu le beurre pomme, laissez le fondre sans faire mousser le mélange. Incorporez les œufs légèrement battus à la fourchette et le sucre. Ajoutez enfin la farine tamisée, les noix, les raisins et les perles de chocolat. Versez dans un cadre de 18 x 24cm posé sur une plaque recouverte de papier cuisson. Etalez régulièrement et faites cuire 25min environ dans un four préchauffé à 180°. Laissez refroidir puis coupez en carrés de 6x6cm.

