



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, 115g de farine T55.

Faites fondre le chocolat au bain-marie, ajoutez-y hors du feu le beurre pommade, 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.