

BROWNIES AUX TROIS CHOCOLATS

Préparation 30 mn - Cuisson 20 - 25 mn

Ingrédients :

180 g de chocolat noir à 70 % de cacao
40 g de cacao pur (sans sucre) en poudre
50 g de chocolat blanc
50 g de chocolat au lait
180 g de beurre
3 œufs
200 g de sucre roux
80 g de farine fluide (sans grumeaux)

1) Mettez chocolat noir en carrés et beurre morcelé au bain-marie. Portez l'eau à frémissements, remuez de temps à autre. Dès que vous obtenez une crème lisse, ôtez le saladier, laissez tiédir.

2) En même temps, mélangez farine et poudre de cacao. Versez-les dans une passoire fine posée sur un grand bol, tournez pour faire tomber dans le bol en fine poudre. Préchauffez le four à 180°.

3) Posez les carrés de chocolat blanc ainsi que ceux de chocolat au lait sur une planche, coupez-les en petits dés réguliers avec le couteau. Placez-les ensuite au réfrigérateur.

4) Mettez les œufs et le sucre roux dans le saladier. Fouettez-les environ 5 mn à grande vitesse jusqu'à ce que vous obteniez une crème pâle, légèrement mousseuse.

5) Ajoutez-lui le chocolat fondu presque refroidi en mélangeant régulièrement. Ajoutez ensuite la poudre tamisée farine-cacao et les dés de chocolat.

6) Versez dans le moule, lissez la surface. Enfouez 20-25 mn : la surface devient plus claire et satinée. Laissez refroidir. Coupez en carrés