

Brownie fondant à la poêle

INFOS PRATIQUES

- Nombre de personnes 4 à 6
- Temps de préparation 10 minutes
- Temps de cuisson 15 minutes
- Degré de difficulté Très facile
- Coût Bon marché
-

LES INGREDIENTS DE LA RECETTE

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre
- 2 œufs
- 60 g de farine
- 1 pincée de sel
- Quelques noix ou noisettes concassées (optionnel)

LA PREPARATION DE LA RECETTE

1. Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble dans une casserole à feu doux (ou directement dans la poêle).
2. Hors du feu, ajoutez le sucre puis incorporez les œufs un à un.
3. Ajoutez la farine et le sel, mélangez jusqu'à obtenir une pâte lisse.
4. Versez la pâte dans une **poêle antiadhésive** beurrée (20 cm de diamètre idéalement).
5. Couvrez avec un couvercle et laissez cuire à feu très doux pendant 12 à 15 minutes.
6. Vérifiez la cuisson : le brownie doit rester fondant au centre.
7. Laissez tiédir avant de couper en parts.