

Le Brownie

Ingédients

200 g de chocolat noir
100 g de margarine
50 g d'huile de noix ou de noisette
2 œufs
150 g de sucre roux
1 cuillère à café d'extrait de vanille
150 g de farine
5 g de bicarbonate de sodium (levure chimique)
une pincée de sel
100 g de fruits secs grossièrement hachés : noix, noix de pécan, noisettes ...)

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Faire fondre le beurre avec le chocolat et deux cuillères à soupe d'eau au micro-ondes. Mélanger et ajouter l'huile.
3. Fouetter les œufs, le sucre et la vanille jusqu'à obtenir un mélange mousseux, puis y incorporer le chocolat.
4. Ajouter la farine avec le sel et le bicarbonate et mélanger jusqu'à ce que ce soit homogène.
5. Ajouter les noix hachées et verser dans un moule carré ou rond de diamètre 20 cm.
6. Cuire 18 minutes au four. Attendre avant de démouler : la cuisson finira hors du four pendant 15 minutes.