**BROWNIE JACKY**

**INGRÉDIENTS**

* 340 de chocolat noir, haché grossièrement
*  340G de beurre non salé, coupé en cubes
* 4 oeufs
* 320 g de cassonade
* 4 ml (1/2 c. à thé) de sel
* 150 g (1tasse) de farine tout usage non blanchie

**RÉPARATION**

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). CHOISIR LE MODE DE CUISSON GATEAU/BISCUIT DANS LA CATÉGORIE BOULANGERIE. Beurrer un moule carré de 20 cm (8 po) et tapisser le fond d'une bande de papier parchemin en le laissant dépasser sur deux côtés.
2. Dans un bol, au bain-marie ou au four à micro-ondes, fondre le chocolat avec le beurre. Laisser tempérer.
3. Dans un autre bol, mélanger les oeufs avec la cassonade et le sel à l'aide d’un fouet jusqu’à ce que le mélange soit lisse et homogène. Ajouter le mélange de chocolat puis la farine et mélanger jusqu’à ce que la préparation soit homogène
4. Verser dans le moule. Cuire au four de 23 à 25 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré dans le centre du gâteau ressorte avec quelques grumeaux et non pas complètement propre.
5. Laisser refroidir dans le moule 2 heures. Démouler et couper en carrés. Servir tiède ou froid.