**BROWNIE LILY**

* 2 1/2 tasse **beurre non-salé**
* 450g **chocolat noir**
* 1 1/2 tasse **cacao**
* 2 c.à.soupe **poudre d’espresso**
* 4 tasses sucre grannulé
* 1 tasse **cassonnade**
* 2 c.à.thé **extrait de vanille**
* 2.5 c.à.thé **sel** casher
* 12 **oeufs**
* 2 tasses **farine**
* **Gros** **sel de mer**
* Combiner le chocolat, 1 tasse de poudre de cacao et la poudre d’Espresso dans un bol medium et mettre de côté.
* Ajouter le beurre dans une poêle à température medium et faire fondre le beurre jusqu’à ce qu’il boue abondement, soit environ 5-7 minutes. Brasser occasionnellement, puis immédiatement verser le beurre chaud sur le mélange de chocolat et laisser de côté 2 minutes. Fouetter jusqu’à ce que le chocolat soit complètement lisse et fondu, puis mettre de côté
* Combiner le sucre blanc, cassonade, vanille, sel et œuf dans le mélangeur électrique. Battre rapidement le mélange jusqu’à ce qu’il ait la texture d’un mélange à crêpe, soit environ 10 minute.
* Avec le mélangeur allumé, ajouter en filet le chocolat dans le mélange et fouetter jusqu’à ce que le mélange soit lisse.
* Verser le mélange dans un grand bol et tamiser la farine avec le reste de cacao (1/2 tasse) en pliant le mélange doucement sur lui-même jusqu’à ce que le mélange soit homogène.
* Tomber le mélange dans une grand plaque et enfourner à 180 pendant 15 minutes.
* Remove the baking pan from the oven using oven mitts or kitchen towels, then lightly drop the pan on a flat surface 1-2 times until the brownies deflate slightly. Sprinkle with flaky sea salt.
* Retirer la plaque du four et laisser tomber la plaque 1 ou 2 fois. Saupoudrer d’un peu de gros sel de mer si désiré.
* Return the pan to the oven and bake until a wooden skewer inserted into the center of the brownies comes out fudgy but the edges look cooked through, about 20 minutes more. The center of the brownies will seem under-baked, but the brownies will continue to set as they cool.
* Remettre le mélange au four pendant 20 minute. Le centre du brownie ne semblera pas cuit, mais le brownie continuera de cuire en refroidissant.
* Sortir le brownie du four et laisser reposer sur une surface. Pas dans le frigo