* **Chocolat noirChocolat noir200 g**
* **Œuf(s)Œuf(s)3**
* **sucre en poudreSucre en poudre150 g**
* **FarineFarine100 g**
* **Beurre**

**Le goûter préféré des enfants (et de leurs parents) : le brownie au chocolat ! Tout droit venu des États-Unis, ce gâteau au chocolat cuit au four, aussi exquis tiède que froid, rivalise de fondant. En voici une recette facile dénuée de tout ingrédient superflu : du bon chocolat noir, des œufs, du sucre, de la farine et du beurre, rien d'autre. Un délice cacaoté prêt à enfourner en 15 min chrono… qui se dévore encore plus vite !**

**Préparation**

* **1 : Préchauffage du four**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

* **2 : Préparation du chocolat fondu**

Faites fondre le chocolat au bain-marie. Cassez-le en morceaux et placez-les dans un bol résistant à la chaleur. Posez le bol dans une casserole d'eau frémissante et remuez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajoutez le beurre et mélangez jusqu'à obtenir une consistance lisse et homogène. Laissez tiédir quelques minutes.

* **3 : Mélange des ingrédients**

Dans un saladier, battez les œufs entiers avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez le chocolat fondu et mélangez bien. Incorporez ensuite la farine et mélangez jusqu'à homogénéité.

* **4 : Cuisson du brownie et service**

Beurrez et farinez un moule à manqué (20-24 cm de diamètre) et versez-y la préparation. Enfournez pendant 30 à 35 minutes, en vérifiant la cuisson à l'aide d'une lame de couteau (elle doit ressortir légèrement humide pour un brownie fondant). Laissez tiédir avant de démouler. Servez tiède, avec une crème anglaise ou une boule de glace à la vanille.