
















# Le brownie




## Les ingrédients

- 250 g de chocolat noir 
- 150 g de sucre en poudre 
- 150g de beurre 
- 1 sachet de sucre vanillé 
- 60g de farine tamisée 
- 3 œufs 
- 1 pincée de sel 

## Les ustensiles

- une cuillère en bois 
- un saladier 
- une balance 
- 2 casseroles 
- un pinceau 
- un bol 
- une fourchette 
- un moule 

## Le déroulement

- 1- Faire fondre le beurre dans une casserole, à feu doux.
- 2- Faire fondre le chocolat coupé en morceaux dans une casserole avec un peu d'eau.
- 3- Plonger le pinceau dans le beurre fondu et badigeonner le moule.
- 4- Préchauffer le four à 180° (Th. 6).
- 5- Mélanger le chocolat et le beurre dans le saladier. Ajouter le sucre en poudre et le sucre vanillé.
- 6- Battre les œufs en omelette avec le sel, et les mélanger à la pâte. 
- 7- Ajouter la farine.
- 8- Verser la préparation dans le moule et faire cuire 15 min. Laisser reposer 5 min le four éteint.
- 9- Laisser refroidir 30 min puis mettre au réfrigérateur au moins 2 h.