



## Mes brownies moelleux

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Un brownie à ma façon, sans de fruits secs ou morceaux de chocolat dans la préparation. Uniquement du moelleux.

### Ingrédients de la recette :

- 50 g de pâte à tartiner
- [100 g de chocolat noir 50% de cacao minimum](#)
- 180 g de beurre doux
- 160 g d'œufs entiers
- 1 gousse de vanille ( facultatif )
- 80 g de poudre de noisette
- [230 g sucre en poudre](#)
- 90 g de farine T45
- 100 g de crème liquide entière

Pour chemiser votre plat :

- 30 g de beurre
- 30 g de poudre de cacao

## pour 8 personnes

### La confection de la recette :

Dans une casserole, **faire fondre doucement la pâte à tartiner**, le chocolat noir, la gousse de vanille fendue et le **beurre**. Mélanger constamment à la spatule pour éviter que cela accroche à la casserole. **Blanchir les œufs avec le sucre en poudre**.

Ajouter la poudre de noisette, la farine tamisée et la crème fraîche. Bien mélanger pour obtenir un mélange homogène. **Allumer votre four à 190° C**. Ôter la gousse de vanille du chocolat et la racler pour en extraire toutes les graines s'y trouvant.

**Ajouter le chocolat à l'autre préparation** et bien mélanger à la spatule. Chemiser un plat carré avec du beurre et de la poudre de cacao. Verser la préparation dans votre plat chemiser. Cuire au four 190° C pendant 20 à 25 minutes.

Vision  
Plaisir