GREAT BROWNIE

La recette de Marlène - dégustés à l'oppidum de Gaujac.

INGREDIENTS :

- 160 g de chocolat noir (de préférence)
- 180 g de beurre
- 4 oeufs
- 250 g de sucre
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 140 g de farine
- 1 cuillère à café de sel
- Facultatif : noix, noisettes...

PREPARATION :

- Préchauffer le four à 175° C.
- Beurrer un moule carré ou rectangulaire.
- Faire fondre le beurre et le chocolat sur feu doux et laisser de côté.
- Dans un saladier mélanger les oeufs, le sucre et la vanille.
- Incorporer le mélange oeufs et sucre puis la farine et le sel.
- Ajouter éventuellement les fruits secs.
- Verser dans le moule beurré.
- Cuire 35 à 40 mn tout en vérifiant la cuisson. Veiller à ne pas trop cuire.
- Laisser refroidir avant de découper.