



— **La cuisine de Bige** —
Essais culinaires pour tenter de combler un vice... la Gourmandise

by Damouredo

Brownies aux cranberries



Ingrédients pour 6/8 gourmands :

- * 4 oeufs entiers
- * 150 g de sucre
- * 200 g de chocolat Valrhona Noisette Noire (*ou 1 tablette Caraïbe Noisette et 1 tablette Manjari Orange*)
- * 135 g de beurre
- * 150 g de noix ou 150 g de cranberries séchées et réhydratées dans un peu de jus d'orange
- * 100 g de farine avec levure incorporée

- Réalisation :

- * Préchauffez le four à 150 ° c (th.5).
- * Fouetter les oeufs entiers et le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse.
- * Faire fondre le chocolat au bain-marie. Hors du feu, lui incorporer le beurre coupé en petits morceaux et le faire fondre. Ajouter les noix grossièrement concassées ou les cranberries égouttées.
- * Incorporer la farine aux oeufs battus, puis le mélange chocolat/beurre/noix ou cranberries.
- * Verser sur une plaque de style Téfal et enfourner pour 20/25 min.
- * Lorsque le gâteau est froid, le découper en cubes de 3/4 cms.