



Cuisine et  
dépendances

## Guinness Chocolate Brownie



*Chouette ! Céline, du blog le Palais des délices, fait un retour en force avec ses [biscuits orientaux](#). Pour fêter ça (et comme la confection de ces biscuits me posent encore problème), je renouvelle ce qui est devenu un classique chez moi : le brownie à la bière brune. Avec les brownies, on est sûr d'avoir un gâteau apprécié de tous et quasi-inratable ; au pire, il est trop cuit et dans ce cas cela devient un bon gâteau au chocolat sans prétention.*

*Sauf que celui-ci a un goût particulier grâce à la bière, quasi-indélectable - je déteste la bière et pourtant cette recette de brownie est ma préférée.*

*Il est particulièrement cacaoté, avec l'ajout de cacao en poudre non sucré, comme le Van Houten : si vous utilisez du chocolat à plus de 70 % de cacao, il vaut mieux alors diminuer la quantité de cacao pur.*

Ingrédients (pour un moule carré de 25 cm de côté) :

- 4 oeufs
- 3/4 cup de sucre
- 240 g de chocolat noir à dessert
- 120 g de chocolat blanc
- 8 cuil à soupe de beurre
- 3/4 cup de farine
- 3/4 cup de cacao pur, non sucré et dégraissé
- 1 1/4 cup de Guinness (bière brune)
- facultatif : crème anglaise

Pratique : [pour convertir les mesures en g](#)

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Chemiser le moule à gâteau de papier sulfurisé.

Faire fondre les chocolats en carrés (au micro-ondes à puissance moyenne). Ajouter le beurre une fois qu'ils sont fondus et mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse et brillante.

Pendant ce temps, fouetter les œufs et le sucre dans une terrine. Verser le chocolat fondu, puis la farine et le cacao pur. Verser progressivement en bière en mélangeant à la pâte.

Mettre la pâte dans le moule.

Enfourner et laisser cuire 20 à 25 min, selon la puissance du four : le dessus du gâteau doit être cuit, mais l'intérieur encore humide, légèrement coulant.

Laisser refroidir et déguster, éventuellement accompagné d'une crème anglaise.

Le 30 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/30/index.html>