



Brownie XXL



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER

62850



24



préparation
8 à 20 minutes



Préparation

Ingrédients

400 gr de chocolat 55 %
240 gr de beurre doux
6 œufs
200 gr de sucre en poudre
200 gr de vergeoise ou cassonade
180 gr de farine
2 pincée de fleur de sel
200 gr de pépites de chocolat
Toppings de votre choix
(fruits secs, m&m's,
kinder, spéculos...)

Placer votre moule grand rectangle familial sur la plaque perforée
et préchauffer le four à 160°C.

Avec Thermomix :

1. Mettre 400 gr de chocolat 65 %. Mixer 10 sec / vit 7. Racler les bords.
2. Ajouter 240 gr de beurre doux et faire fondre 4 min/65°C/vit 2. Racler les bords.
3. Ajouter 6 œufs, 200 gr de sucre en poudre, 200 gr de vergeoise ou cassonade, 180 gr de farine, 2 pincée de fleur de sel. Mélanger 1 min/vit 4
4. Ajouter 200 gr de pépites de chocolat. Mélanger 30 sec/sens inverse/vitesse 2. Si besoin utiliser la spatule pour incorporer les pépites.
5. Verser la pâte dans un moule rectangulaire + topping de type fruits secs.
6. Enfourner 25 min à 160°C.
7. Ajouter les toppings (type Bueno, spéculos, oréo...) dès la sortie du four. Laisser refroidir et placer au frais pour faciliter le démoulage.

Sans Thermomix :

1. Faire fondre le chocolat et le beurre ensemble dans une casserole à feu doux et mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse et homogène.
2. Ajouter les œufs un à un, puis le sucre et la vergeoise. Fouetter pour obtenir un mélange homogène.
3. Ajouter la farine et la fleur de sel et mélanger sans trop travailler la pâte.
4. Finir en ajoutant les pépites et mélanger délicatement à la spatule.
5. Reprendre l'étape 5

Sors ton brownie 45 minutes avant dégustation pour qu'il soit bien moelleux !



Emilie cuisine avec Guy Demarle
et Thermomix



emilie_cuisine_demarle



emilie-cuisine.com