

Brownie moelleux à l'huile végétale



15 min



22 min



8 parts



Facile

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir
- 100 ml d'huile végétale
- 150 g de sucre
- 3 œufs
- 80 g de farine
- 80 g de noix (facultatif)
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C.
2. Faites fondre le chocolat, incorporez l'huile.
3. Battez les œufs et le sucre, ajoutez le chocolat.
4. Incorporez la farine, le sel et les noix.
5. Versez dans un moule carré et enfournez 20 à 25 min : le brownie doit rester fondant au centre.



L'astuce du chef : Le secret du brownie fondant : sous-cuire légèrement. La croûte se forme sur le dessus tandis que le cœur reste dense et humide.