



## Brownies

- 1/2 tasse de la température du beurre
- 1 tasse de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. extrait de vanille
- 3/4 tasse de farine
- 1/2 tasse de cacao en poudre
- 1/2 c. levure
- 1/2 c. sel
- 1 tasse de pépites de chocolat mi-sucré

### Instructions

Placez le beurre dans un grand bol à mélanger. À l'aide d'un batteur à main, mélangez le beurre quelques secondes à peine pour que tout se passe bien. Ajoutez ensuite le sucre et continuez à mélanger jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Ajouter les œufs et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient complètement incorporés. Ajouter l'extrait de vanille et mélanger à nouveau.

Dans un bol à mélanger, ajoutez tous les ingrédients secs: farine, poudre de cacao, levure chimique et sel. Fouetter ensemble jusqu'à ce que ce soit combiné

Verser les ingrédients secs dans un bol avec les ingrédients humides. Mélanger doucement jusqu'à complète combinaison. Ajouter les pépites de chocolat à la pâte. Puis, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, bien mélanger.

Pulvériser un moule allant au four de 7 × 3 avec un aérosol de cuisson antiadhésif. Verser la pâte dans le moule et étendre uniformément.

Ajouter un support à pattes au fond du Instant Pot et 1 1/2 tasse d'eau à la cuve. Placez le moule sur le support. Couvrir le moule de papier d'aluminium. Cela empêchera l'humidité.

Verrouillez le couvercle et laissez cuire 50 minutes à haute pression. Une fois le temps de cuisson terminé, laissez la pression se relâcher naturellement pendant 10 minutes. Relâchez ensuite rapidement la pression restante.

Retirez le moule de la cuisinière, mais laissez les brownies refroidir dans la cuve pendant environ 10 minutes avant de les retirer.

Servir chaud avec de la glace à la vanille!

### **Coulis crème beurre et chocolat ( Meve Mercier)**

1 tasse (250 ml) de crème 35%

1 cuillère à soupe de beurre salé

1 tasse (250 ml) de chocolat semi-sucré coupés en petits morceaux

1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille

Préparation : Dans un chaudron, faites fondre le beurre dans la crème à feu moyen. Mélanger. Lorsque le beurre a fondu, ajouter le chocolat et bien mélanger jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Ajouter la vanille. Mélanger. Retirer du feu. Laissez refroidir et utiliser. Se conserve au réfrigérateur pour au moins 2 semaines. Chauffer au micro-onde pour réutiliser.

<https://thefoodieeats.com/instant-pot-brownies/>