



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Petits gâteaux-brownies décadents

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

Difficile de résister à ce petit gâteau moelleux et fondant!

INGRÉDIENTS

- 6 oz de chocolat mi-amer ou mi-sucré grossièrement haché
- 2/3 tasses de beurre non salé coupé en cubes
- 1/3 tasse de farine + 1 c. à tab
- 1/3 tasse de poudre de cacao non sucrée + 1 c. à tab
- 1/8 cuillère à thé de sel
- 2 oeufs
- 3/4 tasses de sucre

Préparation	30 minutes
Cuisson	22 minutes
Portion(s)	6 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion

Fibres	5 g
Sodium	230 mg
Protéines	7 g
Calories	720
Total gras	48 g
Cholestérol	165 mg
Gras saturés	30 g
Total glucides	64 g

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole à fond épais, faire fondre 4 oz (125 g) du chocolat et le beurre, à feu doux, en brassant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Réserver. Dans un autre bol, tamiser ensemble la farine, le cacao et le sel. Réserver.

2. Dans un grand bol, à l'aide d'un batteur électrique, battre les oeufs et le sucre pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Incorporer la préparation de chocolat réservée en battant à faible vitesse. Ajouter le reste du chocolat et les ingrédients secs réservés. Mélanger à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Répartir la pâte dans des moules à muffins tapissés de moules en papier (les remplir aux trois quarts).

3. Cuire au four préchauffé à 350 °F (180 °C) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre d'un petit gâteau ressorte avec quelques miettes humides (ne pas trop cuire). Laisser refroidir 10 minutes

avant de démouler. (Les petits gâteaux se conserveront jusqu'à 2 jours à la température ambiante ou jusqu'à 2 mois au congélateur.)

4. Au moment de servir, accompagner de la sauce au chocolat à la fleur de sel.

Un bon truc

Pour nos petits gâteaux chics, on a utilisé de jolis petits moules à panettonnes en papier qu'on a disposés sur une plaque de cuisson. On les trouve dans les boutiques d'accessoires de cuisine.

Pour bricoler un moule à petit panettone, il suffit de plier une double épaisseur de papier parchemin de manière à former une large bande, et d'en faire un collet qu'on met à l'intérieur d'un ramequin. On pourra ainsi faire des petits gâteaux plus hauts que la normale.