









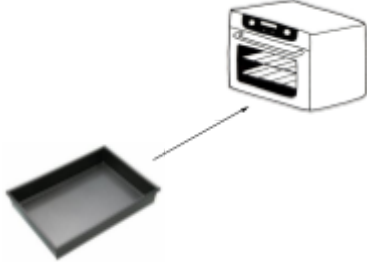


Brownie au chocolat

Ingrédients			
	180 g de chocolat noir		150 g de beurre
	100 g de sucre		3 oeufs
	60 g. de farine		

Ustensiles	
	1 saladier
	1 fouet
	1 spatule
	1 casserole
	1 bol
	1 moule à gâteau

Préparation		
		
1. Faire fondre le chocolat au bain marie avec le beurre coupé en morceaux.	2. Dans un saladier, mélanger les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.	3. Ajouter la farine et bien mélanger.
		
4. Ajouter le mélange fondu de chocolat et de beurre.	5. Verser la préparation dans le moule.	6. Faire cuire 20 minutes à 180°C.