

Pour 10 personnes.

Ingrédients :

90 g de chocolat à 70 %

170 g de beurre

3 jaunes d'œufs

3 blancs d'œufs

115 g de cassonade

115 g de sucre semoule

40 g de farine

10 g de cacao amer en poudre

75 g de cerneaux de noix hachés

Pour la ganache :

150 g de chocolat à 70 %

15 cl de crème liquide

1 cuillerée à café de beurre

Préchauffez votre four à 180°

Préparez le biscuit. Faites fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter le beurre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et tiède. Incorporer les jaunes d'œufs, la cassonade et le sucre semoule. Mélangez à nouveau.

Incorporez la farine tamisée avec le cacao, les noix et les blancs d'œufs montés en neige souple. Mélangez délicatement. Versez la pâte dans un plat rectangulaire de 20*30 cm, chemisé de papier sulfurisé. Faites cuire au four 20 à 25 minutes. Laissez refroidir.

Préparez la ganache. Hachez le chocolat avec un couteau ou dans un robot. Faites bouillir la crème liquide. Versez la crème chaude sur le chocolat en trois fois, en mélangeant constamment afin d'obtenir une émulsion. Ajoutez le beurre en pommade. Étalez la ganache sur le brownie à l'aide d'une spatule et laissez prendre au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes.