

# **Recette scène Cacao Barry**

## **Gâteau brownie**

### **Ingrédients :**

- **200g chocolat noir 70%**
- **340g de beurre doux**
- **1 pincée de sel**
- **6 jaunes d'œufs**
- **6 blancs d'œufs**
- **300g de cassonade**
- **20 g de sucre**
- **140g de farine tout usage**
- **20g de poudre de cacao extra brute**

### **Préparation :**

- 1) Faire fondre le chocolat avec le beurre et le sel au micro-ondes**
- 2) Mélanger dans un autre bol les jaunes et la cassonade. Fouetter jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse**
- 3) Ajouter le chocolat fondu, la farine et la poudre de cacao, bien mélanger et réserver**
- 4) Fouetter les blancs d'œufs et le sucre jusqu'à formation de pics fermes et l'incorporer en pliant a la préparation de chocolat**
- 5) Étendre la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin**
- 6) Cuire au four à 180C ou 360F pendant 20 minutes**
- 7) Laisser refroidir**