

Brownies cerises

Ingrédients

Pour env. 30 pièces

papier sulfurisé pour la plaque

beurre pour les bords

pâte:

250 g de beurre, fondu

200 g de sucre

6 jaunes d'ufs

250 g de chocolat noir, cassé en morceaux

1 dl de demi-crème

1 dl de lait ou de kirsch

200 g de farine

50 g de féculé de maïs

2 cc de poudre à lever

6 blancs d'oeufs

1 pointe de sel

500 g de cerises, dénoyautées

sucre glace pour décorer



Préparation

Préparation: 35 minutes

Prêt en 35 minutes

1. Chemiser une plaque à gâteau de papier sulfurisé, beurrer les bords.
2. Pâte: travailler le beurre en pommade jusqu'à formation de petites pointes, incorporer le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs et remuer jusqu'au blanchiment de la masse. Faire fondre le chocolat et la crème à petit feu, incorporer à la masse au beurre avec le lait ou le kirsch.
3. Mélanger la farine, la féculé de maïs et la poudre à lever, tamiser dans la masse. Battre les blancs d'oeufs en neige, incorporer délicatement à la pâte avec la farine.
4. Verser la pâte dans la plaque préparée. Ajouter les cerises, appuyer légèrement dessus.
5. Cuire 30-35 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.
6. Une fois le gâteau refroidi, saupoudrer de sucre glace et couper en losanges.

PRÉPARATION À L'AVANCE

Emballé dans du film alimentaire, le gâteau se conserve 2-3 jours au réfrigérateur. Une fois coupé en losanges, il peut aussi être congelé. Durée de conservation: env. 3 mois.

Incorporer à la pâte 150 g de chocolat, coupé en dés.

Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 196 kcal; protéines: 3 g; lipides: 12 g; glucides: 20 g.