

Le browkie : délicieux mélange entre un brownie et un big cookie

caroline.tessier@zodio.fr



Je prépare le fondant au chocolat :

- 180 g de chocolat noir
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 90 g de farine
- 4 œufs

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain marie.

Y ajouter le sucre et la farine puis bien mélanger.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter les jaunes au mélange précédent et faire monter les blancs en une neige bien ferme.

Incorporer délicatement les blancs au mélange au chocolat.

La pâte de votre fondant au chocolat est prête.

Je prépare la pâte à cookies :

- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de cassonade
- 100 g de beurre ramolli
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 150 g de farine
- 150 g de pépites de chocolat (blanc, noir, lait, caramel ... selon vos goûts)

Mettre tous les ingrédients dans un bol à pâtisserie. Mélanger avec les mains jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Ajouter les pépites de chocolat et faire une belle boule de pâte à cookies.

Votre pâte est prête.



La cuisson :

Mettre votre pâte à gâteau au chocolat dans un moule préalablement beurré et fariné (22 cm de diamètre).

Enfourner pour 15 minutes à 180°C.

Pendant ce temps, étaler la pâte à cookies en un cercle légèrement plus petit que votre gâteau (car la pâte va s'étaler à la cuisson).

Au bout des 15 minutes, placer votre pâte à cookies, délicatement, sur votre fondant qui aura à commencer à cuire légèrement.

Enfourner de nouveau pendant 20 minutes à la même température.

Sortir le gâteau du four. Le cookie vous paraîtra peut-être un peu mou à la sortie du four, mais il va durcir en refroidissant.

Attendez que le gâteau ait refroidi avant la dégustation puis régalez-vous !



Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur Zodiosphere.fr