

Le palais gourmand

1/2 tasse de beurre
1 tasse de sucre
2 carrés au chocolat à cuire non-sucré
1 1/2 c. à thé de café instant
2 c. à table d'eau chaude
2 oeufs
1 c. à thé d'extrait de vanille
1/2 tasse de farine

Préchauffer le four à 325° (160°). Beurré un moule de 8x8 (20cm).

Sur la cuisinière, disposer un bol de métal sur une casserole d'eau frémissante (ou utiliser un bain-marie) et y reposer le beurre, le sucre et le chocolat. Remuer à quelques reprises pendant que le beurre et le chocolat fondent. Entre-temps, dissoudre le café instantané dans l'eau chaude. Bien incorporer ce liquide au beurre et au chocolat. Retirer le mélange du feu et le laisser tiédir, puis incorporer au fouet les oeufs et l'extrait de vanille. Dans un autre bol, combiner la farine et le sel. Au fouet, incorporer au mélange au chocolat. Verser dans le moule et faire cuire au centre du four 25 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit pris.

Glaçage:

1/2 tasse de sucre à glacer
1 c. à table de poudre de cacao
1 c. à table de beurre
1/2 c. à thé de café instant
1 c. à table d'eau chaude

Dans un petit bol, combiner le beurre, le sucre à glacer et la poudre de cacao. Bien incorporer le reste de café instantané, la vanille, et l'eau chaude. Glacer les brownies, faire refroidir et couper en 20 morceaux ou moins.