

Brownies intense à l'orange (Le palais gourmand)

Le truc pour bien réussir un brownie, c'est de ne pas faire trop cuire, sinon ça devra plus sèche que moelleux/fondant, alors toujours vérifier 5 minutes avant le temps indiqué et si votre cure-dent ressort avec un peu de préparation dessus, je conseille d'enlever le plat du four. En tout cas c'est ce que j'ai fais et j'ai eu une belle texture. Ah oui j'ai pas mis au frigo comme l'indique la recette, j'ai laissé température pièce avec une pellicule plastique dessus.

180 grammes de chocolat 64% (1 tasse de brisures choco noir)

1 tasse de beurre

1 1/2 tasses de sucre

4 gros oeufs

1 tasse de farine tout usage

1 c. à thé de sel

1 c. à thé d'extrait de vanille pure

Le zeste finement râpé de 3 grosses oranges

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Recouvrir un moule carré de 9 pouces de côté de papier parchemin. Réserver. Fondre le chocolat et le beurre ensemble dans une casserole sur feu doux en remuant lentement. Verser ensuite dans un bol et ajouter le zeste d'orange. Réserver.

Dans un autre bol, battre le sucre, les oeufs et la vanille vigoureusement au fouet jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger. Ajouter la farine et le sel et mélanger juste assez pour combiner, sans plus. Verser dans le moule préparé et lisser la surface. Enfourner pour 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la surface soit figée même si le centre est encore mou. Laisser refroidir à température ambiante et réfrigérer 4 heures avant de couper en carrés.