



20 MIN



35 MIN



6 À 8 PARTS

## Ingrédients :

- 300 g de cerises
- 140 g de chocolat noir
- 120 g de beurre
- 3 œufs
- 90 g de sucre en poudre
- 120 g de farine
- 1 pincée de sel

LATELIERDEROXANE.COM

# La brownie aux cerises

## Instructions

- Préchauffe le four à 165°C en mode chaleur tournante.
- Lave les cerises puis dénoyauté-les délicatement.
- Fais fondre le chocolat noir avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie jusqu'à obtenir un mélange bien lisse et brillant.
- Dans un saladier, fouette les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement. Verse ensuite le chocolat fondu puis mélange au fouet.
- Ajoute la farine et le sel puis mélange jusqu'à obtenir une pâte homogène et bien lisse.
- Incorpore ensuite les cerises à l'aide d'une maryse afin de ne pas les écraser.
- Verse la préparation dans un moule préalablement beurré puis enfourne pendant environ 35 minutes. Vérifie la cuisson avec la pointe d'un couteau : le brownie doit rester légèrement fondant au centre pour garder tout son moelleux.
- Laisse tiédir avant dégustation ou savoure-le complètement refroidi selon tes préférences.



## Conservation :

Le brownie aux cerises se conserve 2 à 3 jours à température ambiante dans une boîte hermétique, jusqu'à 5 jours au réfrigérateur et peut être congelé pendant environ 2 mois.