



## **BROWNIE**

### **Ingrédients pour 6 personnes**

- 60 gr de chocolat
- 50 gr de beurre
- 1 œuf
- 60 gr de sucre
- 120 gr de farine



### **Progression**

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6-7)

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre puis incorporer la préparation au chocolat.  
Mélanger bien.

Beurrer les moules et remplissez-les de pâte à moitié.  
Mettre à cuire 10 à 15 minutes à 180°C.

Laisser refroidir et démouler.



**Chef Olivier CHAPUT**  
« *Les Enfants Cuisinent* »