

# Cuisinez avec Panasonic

## Brownies au fudge

*Ces brownies sauront combler le « chocoollique » en chacun de nous!*

### Ingrédients :

115 g (4 oz) de chocolat mi-sucré haché

57 g (2 oz) de chocolat non sucré haché

115 g (½ tasse) de beurre, à température pièce

200 g (1 tasse) de sucre blanc

2 gros œufs, à température pièce

72 g (½ tasse) de farine

8 ml (½ c. à soupe) d'extrait de vanille

Une pincée de sel

45 g (1 ½ tasse) de noix hachées (facultatif)

### Préparation :

1. Remplir un bain-marie de 5 cm (2 po) d'eau et amener à ébullition. Pendant ce temps, mettre le chocolat et le beurre dans le récipient supérieur (une casserole et un bol en acier inoxydable feront aussi l'affaire). Lorsque l'eau bout, retirer du feu et placer le récipient supérieur contenant le chocolat et le beurre dans le récipient du bas contenant l'eau, remuant jusqu'à ce que le tout soit complètement fondu.
2. Verser le sucre et mélanger. Incorporer les œufs un à la fois en mélangeant bien. Ajouter la vanille, le sel et la farine, et battre jusqu'à homogénéité. Ajouter les noix et mélanger.
3. Découper un morceau de papier sulfurisé et le placer dans le fond du panier intérieur. Verser le mélange et étendre légèrement. Placer le panier dans le cuiseur à usage multiple, sélectionner le réglage Brownie, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).
4. Après l'émission du signal sonore, retirer le panier du cuiseur et laisser refroidir 10 minutes avant d'en retirer le brownie. Pour dégager le brownie du panier, placer le panier à vapeur dans le panier et inverser le tout de manière que le brownie tombe dans le panier à vapeur. Retirer le papier sulfurisé, et déposer le brownie dans une assiette en l'inversant.