



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Mà devise : Vite, beau et bon !*



### Brownies du Pain Quotidien

Voici les délicieux brownies que vous pouvez déguster au Pain Quotidien. Ils sont encore meilleurs si vous les réchauffez 5 secondes au micro-ondes avant de les déguster.



#### INGREDIENTS : 15 brownies

250g de beurre  
250g de chocolat noir  
250g d'œufs entiers (environ 5 œufs)  
250g de sucre  
25g de farine

#### PREPARATION :

Préchauffer le four à 140° .

Hacher grossièrement le chocolat en morceaux. Le faire chauffer au bain-marie ou au micro-ondes avec le beurre. Bien mélanger. Verser dans un grand bol.

Incorporer alors à la spatule la farine tamisée et le sucre. Ajouter les œufs entiers et mélanger. Laisser reposer 30 min.

Verser la pâte dans des petits moules individuels recouverts d'une caissette en papier. Cuire à 140° pendant 25 min (pour des brownies de 60 à 70 g) à 35 min (pour des brownies de 90 à 120 g).

Ces brownies étant très riches en beurre et en chocolat, ils se conservent parfaitement une semaine à température ambiante dans une boîte en métal.

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>