

Recette de Jean-François

L'ardéchois

- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 2 cuillérées à soupe de rhum
- 1 pincée de sel
- 100 g de farine
- 1 sachet de levure
- 100 g de beurre
- 200 g de crème de marron

Travaillez les œufs entiers avec le sucre, le rhum, le sel. Ajoutez la farine tamisée, la levure, jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Faire ramollir le beurre, l'ajouter à la crème de marron, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse.

Beurrez un moule, versez la préparation.

Faire cuire à four chaud (env. 180°) 30 à 35 mn.

Brownies au chocolat et framboises

- 100 g de chocolat noir
- 130 g de beurre
- 2 œufs
- 180 g sucre semoule
- 1 sachet sucre vanillé
- 100 g de farine tamisée
- 150 g de framboises
- 1 cuillère à soupe de sucre glace

Faire fondre le chocolat au bain marie.

Faire fondre le beurre sur feu très doux.

Battre les œufs avec le sucre et le sucre vanillé.

Ajouter le chocolat, le beurre fondu sans prendre le dépôt puis la farine tamisée.

Incorporer délicatement les framboises

Remplir les moules à brownies au $\frac{3}{4}$

Cuire Th 180° - 15 à 18 mn

La pâte doit rester moelleuse à l'intérieur

Démouler et saupoudrer de sucre glace.