

Brownies au chocolat épicés

De bons brownies bien chocolatés et légèrement pimentés... Un délice! Si vous n'aimez pas le côté piquant, omettez les piments, tout simplement.

INGRÉDIENTS

- 115 g (1/4 lb) de beurre non salé
- 225 g (7,25 oz) de chocolat 60 % de cacao, grossièrement haché
- 250 ml (1 tasse) de sucre
- 2 œufs
- 10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille ou les graines de 1/2 gousse de vanille
- 250 ml (1 tasse) de farine tamisée
- 2 ml (1/2 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de piment d'Espelette
- 2 ml (1/2 c. à thé) de piments broyés

ÉTAPES

Préchauffez le barbecue à 180 °C (350 °F). Beurrez et tapissez de papier sulfurisé un moule en aluminium de 23 cm (9 po) de côté.

Au bain-marie ou au micro-ondes, faites fondre le beurre et 150 g (5 oz) de chocolat. Incorporez en fouettant le sucre, les œufs et la vanille. Ajoutez, à l'aide d'une cuillère en bois, la farine, le sel, le piment d'Espelette, les piments broyés et le reste du chocolat grossièrement haché, et mélangez.

Versez la préparation dans le moule et faites cuire 25 minutes sur le barbecue, côté éteint et le couvercle fermé. Laissez refroidir les brownies 1 heure. Pour les démouler, passez un couteau tout autour du gâteau, puis coupez en carrés.

