

Brownie au chocolat blanc et pamplemousse



Ingrédients

- 3 œufs
- 200 g de chocolat blanc à pâtisser
- 50 g de sucre blond
- 50 g de vergeoise blonde
- 100 g de beurre demi-sel
- 4 écorces de pamplemousse confites

Préchauffer le four à 180°C

Faire doucement fondre le chocolat au micro-ondes, puis ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.

Dans un grand saladier, battre les œufs et le sucre, puis verser sur le mélange beurre chocolat. Mélanger et verser dans un moule.

Découper les écorces en petits carré puis les déposer au-dessus de la pâte.

Enfourner et faire cuire entre 15 et 20 minutes, pas plus. Le dessus doit être doré mais une lame de couteau plantée dans le brownie doit ressortir légèrement humide.

Attendre une dizaine de minutes puis démouler sur une grille. Servir en petits carrés, comme ça on peut en manger bien plus et on culpabilise moins.