



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de

privilèges!

Je m'inscris! X



Brownies double chocolat dans un poêlon

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

Un dessert à faire sur le grill, idéal pour le camping!

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de farine
- 1 tasse de poudre de cacao tamisée
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de sodium
- 1 tasse de beurre non salé fondu
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse de cassonade légèrement tassée
- 4 oeufs
- 2 cuillères à thé de vanille
- 1/2 tasse de chocolat mi-sucré haché grossièrement
- 1/2 tasse de pacanes ou noix de Grenoble hachées grossièrement
- crème glacée (facultatif)

Préparation	20 minutes
Cuisson	30 minutes
Portion(s)	12 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion ou 1/12 de la recette

Calories	340
Total gras	22 g
Gras saturés	12 g
Cholestérol	105 mg
Sodium	180 mg
Potassium	205 mg
Total glucides	30 g
Fibres	4 g
Sucres	18 g
Protéines	5 g
Fer	2,2 mg

PRÉPARATION

1. Dans un bol, à l'aide d'un fouet, mélanger la farine, le cacao, le sel et le bicarbonate. Réserver. Dans un autre bol, fouetter le beurre, le sucre et la cassonade. Ajouter les œufs et la vanille, et bien mélanger. Ajouter les ingrédients secs réservés et mélanger à l'aide d'une cuillère de bois jusqu'à ce que la pâte soit homogène, sans plus.

2. À l'aide d'une spatule, étendre uniformément la pâte dans un poêlon en fonte de 10 po (25 cm) de diamètre, bien beurré. Parsemer le dessus des brownies du chocolat et des pacanes.

3. Régler le barbecue à puissance moyenne (entre 350 et 400 °F/180 et 200 °C). Une fois le barbecue chaud, éteindre les brûleurs d'un côté. Mettre le poêlon sur la grille du côté éteint, couvrir le poêlon et fermer le couvercle du barbecue. Cuire de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dents piqué au centre de la pâte ressorte avec quelques miettes (ne pas trop cuire). Retirer du barbecue et laisser refroidir 10 minutes. Servir les brownies avec des boules de crème glacée, si désiré.