Brownies au chocolat à la grenade

Temps total:	Plat:	Portions:
environ 45 minutes	dessert	12 pièces

Ingrédients:

200 g de chocolat noir (ou 100 g noir + 100 g au lait)
150 g de beurre
150 g de sucre en poudre
1 c. à café d'extrait de vanille
4 œufs
150 g de farine
une pincée de sel
4 c. à soupe de graines de grenade

Préparation:

1.
Préchauffer le four à 150 °C. Casser le chocolat et le faire fondre au bain-marie.

2.
Incorporer le sucre et laisser tiédir. Ajouter progressivement les œufs et le beurre fondu en fouettant.

3.
Mélanger la farine tamisée avec le sel. Incorporer les ingrédients secs à la préparation au chocolat.

4.
Verser dans un moule beurré et parsemer de graines de grenade. Cuire environ 30 minutes.