CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Clémentine, Animatrice Enfance, vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Brownie aux m&m's®

Ingrédients

- **200 grammes de chocolat noir**
- **130 grammes de beurre**
- **130 grammes de sucre**
- **100 grammes de M&M's®**
- **60 grammes de farine**
- **3 œufs**
- **1 sachet de sucre vanillé**
- **1 pincée de sel**

1 Préchauffez le four à 180°C.

2 Faites fondre le beurre et le chocolat (1min30 au micro-ondes).

3 Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

4 Ajoutez ensuite la farine, le sel, le sucre vanillé et le mélange beurre/chocolat.

5 Mettez les bonbons dans un sac de congélation et tapez dessus à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Une fois qu'ils sont bien broyés, ajoutez les morceaux au mélange.

6 Versez dans un moule graissé et faites cuire 15 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

Bon Appétit !