Brownies en forme de cœur garnis de graines de grenade

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrédients

200 grammes de beurre (bien froid)
200 grammes de chocolat noir
4 œufs
200 grammes de sucre
1 grenade

Méthode de préparation

1. **Préchauffez le four à 180 °C.**
2. **Beurrez un moule rectangulaire.**
3. **Dans un poêlon, faites fondre le beurre (coupé en dés) et le chocolat (cassé en morceaux) à feu très doux.**
4. **Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Dans un grand bol, battez les blancs en neige et dans un autre grand bol, faites mousser les jaunes avec le sucre. Incorporez le mélange de chocolat fondu aux jaunes d'œufs.**
5. **Ajoutez la farine tamisée et mélangez bien. Ensuite, à la spatule, incorporez très délicatement les blancs d'œufs.**
6. **Versez la pâte dans le moule et lissez-la. Enfournez le moule pour 20 à 25 minutes.**
7. **Laissez refroidir le brownie et démoulez-le.**
8. **Utilisez un emporte-pièce en forme de cœur pour découper 8 petits cœurs.**
9. **Ôtez les pépins de la grenade et garnissez-en les brownies en forme de cœur.**