Brownie au Chocolat Blanc et au Citron

Pour 6/8 personnes :

- **1 tablette de chocolat blanc pâtissier (180 g)**
- **100 g de farine tamisée**
- **50 g de sucre en poudre**
- **50 g de beurre**
- **le jus d'un citron**
- **les zestes d'un citron**
- **2 œufs**
- **1 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.

2. Dans un saladier, casser le chocolat blanc en morceaux et ajouter le beurre. Faire fondre le tout au micro-ondes ou au bain marie.

3. Battre énergiquement les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse légèrement.

4. Ajouter le chocolat fondu puis la farine, la levure, le jus de citron et les zestes. Mélanger jusqu'à obtenir une préparation bien lisse.

5. Dans un moule parfaitement beurré, déverser la pâte puis enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt !

   A servir de préférence tiède ou à chaleur ambiante avec de la chantilly ou une crème au chocolat. Ce brownie est tout simplement sublimissime !
   Il est devenu incontournable dans mon carnet de recettes et ravi à coup sûr mes convives, même ceux qui ne sont pas friands du citron !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !