



Le brownie
AUX NOIX

Le brownie aux noix

Ingrédients :

- 100 g de chocolat au lait
- 100 g de chocolat noir
- 200 g de sucre en poudre
- 50 g de farine de blé
- 50 g de poudre d'amande
- 150 g de beurre
- 20 noix
- 1 c. à café de levure chimique

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélangez les trois oeufs avec le sucre.
3. Pendant ce temps, déposez le beurre dans une casserole à feu doux.
Versez-y le chocolat coupé en carrés et mélangez doucement jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse. Prenez soin de ne pas faire cuire le beurre.
4. Lorsque le chocolat et le beurre sont bien fondus, incorporez-les au mélange sucre/oeuf.
Ajoutez la farine, la poudre d'amande et la levure chimique (un tout petit peu).
Ajoutez les noix concassées et mélangez.
5. Beurrez un plat allant au four, versez votre préparation et enfournez environ 25-30 minutes.
6. Démoulez et servir froid, c'est meilleur !