

BROWNIES AU CHOCOLAT NOIR



Ingrédients :

- 3 œufs
- Chocolat noir 200g
- Beurre doux ou 1/2 sel 120g
- Sucre blanc/roux ou cassonade 80g
- Farine blanche ou maïzena 70g
- Fruits oléagineux au choix 150g : 150g noix de pécan **OU** noix + noisettes + amandes par exemple

Astuces :

- Ajouter des pépites de chocolat au lait et/ou blanc sur le dessus du brownies juste avant de l'enfourner.
- À la sortie du four, le brownies n'a pas fini de cuire mais il va durcir alors ne le faites pas trop cuire.

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 20 à 25 minutes
Pour un brownies de 20 x 26 cm

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Séparer les carrés de chocolat noir.
3. Concasser grossièrement les fruits oléagineux au mixeur ou au couteau.
4. Faire **fondre** le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
5. Dans un **saladier** : fouetter d'abord les œufs et le sucre.
6. Ajouter le mélange chocolat/beurre fondu et fouetter.
7. Ajouter la farine ou la maïzena et fouetter.
8. Ajouter 2/3 des fruits oléagineux et mélanger à l'aide d'une spatule.
9. Verser la préparation dans un **plat de 20 x 26 cm** recouvert de papier sulfurisé.
10. Sur toute la surface, **parsemer** les 1/3 de fruits oléagineux.
11. Enfourner **20 à 25 minutes** (le temps de cuisson peut varier en fonction des fours et de la taille du plat). À la sortie du four, laisser le brownies **refroidir** (il va durcir) avant de le découper en morceaux.



@Recettes100faim.fr