

BROOKIE (50% BROWNIE, 50% COOKIE)



Ingrédients :

Pour le cookies :

- 1 œuf
- Pépites de chocolat noir 50g
- Sucre blanc en poudre 100g
- Farine blanche 200g
- Beurre 1/2 sel ou doux 100g

Pour le brownies :

- 3 œufs
- Chocolat noir 200g
- Farine blanche ou maïzena 70g
- Sucre blanc en poudre 80g
- Beurre 1/2 sel ou doux 120g
- Fruits oléagineux 150g (150g noix de pécan ou 75g amandes + 75g noix ou 75g noisettes + 75g amandes)

Astuces :

- Pour la pâte à cookies, opter pour des pépites de chocolat noir, au lait ou blanc.
- Pour la pâte à brownies, mélanger les fruits oléagineux entre eux.
- Pour les gourmands, servir avec une boule de glace vanille.

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 35 à 40 minutes
Repos : 30 minutes | Pour 8 parts (plat de 17 x 23 cm)

Pour le cookies :

1. Au bain marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le beurre.
2. Dans un **saladier** : **mélanger** l'œuf, le sucre et le beurre fondu à l'aide d'une spatule en bois ou en silicone.
3. **Ajouter** la farine et les pépites de chocolat et mélanger.
4. Réserver **au frais**, la pâte doit durcir un peu.

Pour le brownies :

1. Au bain marie ou au micro-ondes : faire **fondre** le chocolat noir et le beurre.
2. **Concasser grossièrement** les fruits oléagineux.
3. Dans un **saladier** : **mélanger** les œufs et le sucre.
4. **Verser** le mélange chocolat/beurre et fouetter.
5. **Ajouter** la farine ou la maïzena et fouetter.
6. **Ajouter** tous les fruits oléagineux et mélanger à l'aide d'une spatule.

Assemblage du brookie :

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Dans un plat rectangulaire (ici 17 x 23 cm) : **verser** d'abord la pâte à brownie puis émietter la pâte à cookies sur toute la surface.
3. Enfourner **35 à 40 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours). A la sortie du four, **bien laisser refroidir** (le brookie va durcir et cela facilitera le découpage en parts).



@Recettes100faim.fr

Margaux Letort – Diététicienne & Blogueuse Culinaire

www.recettes100faim.fr