

Recette

Brownies aux noix

Temps de réalisation : entre 10 et 15 mn. Difficulté : facile.

Pour 24 brownies environ

Ingrédients

- 200 g de chocolat riche en cacao
- 200 g de beurre + 20 g pour le moule
- 4 œufs
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel fin
- 100 g de cerneaux de noix (ou noix de pécan, ou noisettes, ou amandes, etc.)
- Sucre glace

Préparation : 25 mn (thermostat 6 - 180°C)

- Préchauffer le four.
- Chemiser un moule carré de 20 cm de côté de papier sulfurisé beurré.
- Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie (ou au micro-ondes) avec le beurre coupé en morceaux. Délayer pour obtenir une pâte onctueuse. Retirer du bain-marie et laisser tiédir légèrement.



- Dans un saladier, travailler les œufs avec le sucre en poudre jusqu'au blanchiment.

- Dans un autre saladier, mélanger la farine et le sel. Incorporer la préparation œufs-sucre à la pâte de chocolat, les cerneaux de noix grossièrement concassés, puis la farine tamisée.

- Verser la préparation dans le moule, enfourner à mi-hauteur et laisser cuire 25 minutes : la surface doit être sèche, mais l'intérieur rester moelleux.

- Renverser sur une grille au sortir du four, laisser refroidir complètement, puis couper en 24 carrés.

- Saupoudrer de sucre glace.

(Source : <https://www.cultures-sucre.com/recettes/>)