

Brownie aux pistaches grillées

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 15 min

Ingrédients :

- 200g de chocolat noir
- 70g de pistaches non salées
- 150g de beurre
- 100g de sucre
- 80g de farine
- 4 oeufs



Ustensiles spécifiques : une poêle, une casserole, un cul de poule, un fouet, un moule au choix.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire griller les pistaches à la poêle 5 min.
- Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
- Retirer du feu et lisser l'ensemble.
- Ajouter le sucre puis les œufs un à un et terminer avec la farine.
- Bien mélanger le tout.
- Ajouter les pistaches concassées et verser le tout dans le moule choisi.
- Enfourner durant 15 min.
- Laisser refroidir 10 min avant de démouler.

Bon appétit !