

Tarte brownie au chocolat

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 10 +15 min - Réfrigération : 1h pour la pâte sablée

Ingrédients :

-Une pâte sablée maison

*Pour le brownie :

- 180g de beurre mou
- 220g de cassonade
- 4 œufs
- 100g de chocolat noir
- 80g de farine
- 10g de cacao en poudre type Vanhouten
- 40g de noisettes concassées (facultatif)
- 40g de poudre de noisettes (facultatif)
- 1 pincée de sel



Ustensiles spécifiques : un moule à tarte ou un cercle de 26cm, une casserole et une spatule.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

-Préparer la pâte sablée et une fois le temps de repos passé, la cuire à blanc pendant 10 minutes à 180°C, en ayant pris soin de mettre du papier sulfurisé et des légumes secs.

*Pour le brownie :

- Préchauffer le four à 220°C.
- Mélanger bien le sucre avec le beurre mou, puis ajouter les œufs et le chocolat que vous avez fait fondre au bain-marie.
- Mélanger le tout à l'aide d'une spatule ou au robot si vous avez.
- Ajouter la farine, le cacao et le sel.
- Terminer en ajoutant les noisettes (en poudre et concassées).
- Bien mélanger.
- Enlever le poids (légumes secs) de la pâte précuite puis ôter le papier cuisson.
- Verser la pâte brownie sur la pâte sablée précuite puis enfourner la tarte pendant 15 min à 220°C. Bien surveiller la cuisson. Si vous voyez que ça cuit trop vite, baisser un peu la température. Pour moi, c'était un peu fort. J'ai donc terminé la cuisson à 180°C pour les 5 dernières minutes.

Bon appétit !