

Le meilleur brownie du monde !

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 25 min – Repos : 30 min

Ingrédients :

- 3 œufs
- 200g de chocolat
- 150g de beurre
- 100g de cassonade
- 50g de farine
- 50g de noix de pécan
- 50g de noix



Ustensiles spécifiques : un cul de poule, un fouet, une spatule, un cercle à pâtisserie de 18cm, de l'aluminium et une plaque allant au four.

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C, chaleur tournante.
- Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Bien mélanger à l'aide d'une spatule.
- Fouetter à la main dans un cul de poule, les œufs et le sucre, rapidement sans blanchir.
- Ajouter le chocolat et bien mélanger.
- Verser la farine et mélanger de nouveau.
- Concasser grossièrement les noix et les noix de pécan et les ajouter à la préparation.
- Verser ensuite la pâte dans le cercle à entremets (dont le fond et les côtés extérieurs du cercle seront recouverts de papier aluminium. Maintenir l'aluminium par-dessus le cercle afin que la préparation ne puisse s'échapper), posé sur une plaque allant au four.
- Enfourner pour exactement 25 min : le gâteau est légèrement tremblotant au centre, c'est normal.
- Le laisser refroidir 30 min à température ambiante, puis le laisser au frais avant de retirer le cercle.

Bon appétit !