

Brookie aux M&M's

Pour 1 Brookie (8 gourmands)

Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Ingrédients :

*Pour le brownie :

- 125g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 100g de cassonade
- 2 œufs
- 175g de farine
- 80g de M&M's

*Pour le cookie :

- 100g de beurre mou
- 100g de cassonade
- 1 œuf
- 150g de farine
- 1cc de levure
- 130g de M&M's



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une spatule, une casserole, un fouet électrique, une plaque aluminium perforée et un moule en silicone en silicone.

Réalisation :

-Préchauffer le four à 180°C et placer le moule en silicone sur la plaque aluminium perforée.

*Pour le brownie :

- Faire fondre le chocolat et le beurre dans une casserole à feu très doux durant +/- 5 min.
- Verser le chocolat fondu dans un cul-de-poule et ajouter le sucre. Bien mélanger.
- Ajouter les œufs, un à un et lisser.
- Ajouter ensuite la farine et bien mélanger.
- Concasser les M&M's grossièrement et les ajouter à la préparation.
- Verser la préparation dans le moule et lisser la surface.

*Pour le cookie :

- Mélanger le beurre mou et le sucre, soit au robot, soit à la main.
- Ajouter l'œuf tout en mélangeant.
- Ajouter la farine et la levure et mélanger.
- Ajouter les M&M's concassés à la préparation.
- Déposer cette pâte sur le brownie et enfourner durant 20 min.
- Laisser refroidir avant de déguster. Le cœur sera encore un peu fondant.

Bon appétit !