

Blondie aux pépites de chocolat

Pour 1 Blondie

Préparation : 15 min – Cuisson : 35 min

Ingrédients :

- 170g de beurre aux cristaux de sel de mer
- 170g de vergeoise blonde ou de sucre complet ou de muscovado ou tout autre sucre "humide"
- 280g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 oeuf + 1 jaune
- 80g de pistoles de chocolat blanc
- 80g de noix de pécan
- Vanille liquide



Ustensiles spécifiques : une casserole, une cuillère magique, une poche à douille, une douille cannelée, un emporte-pièce ovale 11,5cm, une toile siliconée, une empreinte de 15 Barquettes et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C et placer le moule sur la plaque aluminium.
- Faire fondre à moitié le beurre aux cristaux de sel.
- Mélanger hors du feu pour finir de le fondre à la spatule.
- Ajouter le sucre la vergeoise. Mélanger puis ajouter la vanille liquide.
- Ajouter l'œuf et le jaune. Bien mélanger.
- Ajouter la farine, la levure, les pistoles de chocolat et les noix de pécan concassées grossièrement.
- Mélanger ensuite le tout.
- Déposer la pâte dans le moule Tablette et enfourner 35 min.

Bon appétit !

Moule Tablette



Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle