

Brownie aux noix de cajou, amandes et noisettes

Pour 8 personnes

Préparation : 20 min – Cuisson : 30 min

Ingrédients :

- 200g de chocolat
- 140g de beurre
- 140g de sucre
- 2 œufs
- 80g de farine
- 40g de noix de cajou
- 45g d'amandes émondées
- 40g de noisettes
- 1 poignée de pépites de chocolat



Ustensiles spécifiques : un cul-de-poule, une cuillère magique ou un fouet, une spatule haute température, une casserole, un Tornado, un moule à Tarte couronne et une plaque aluminium perforée.

Réalisation :

- Préchauffer le four à 150°C et placer le moule couronne sur la plaque aluminium.
- Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole à feu très doux et mélanger à l'aide d'une spatule haute température.
- Fouetter les œufs avec le sucre dans un cul-de-poule.
- Ajouter le mélange chocolat et beurre fondu.
- Ajouter la farine et lisser le tout.
- Mixer grossièrement au Tornado les fruits secs et les ajouter à la préparation.
- Verser la pâte dans le moule, parsemez de pépites de chocolat et enfourner +/- 30 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.

Bon appétit !



Moule à Tarte couronne

Les délices à belle : www.lesdelicesabelle.fr

Isabelle CHEVRIER

Votre conseillère culinaire Guy Demarle