Brownie au Chocolat et Noix de Pécan Caramélisées

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 50 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **150 g de sucre (pour le brownie)**
- **125 g de noix de pécan (ou noix ou noisettes)**
- **120 g de beurre**
- **80 g de sucre (pour le caramel)**
- **40 g de farine**
- **20 g d'eau**
- **2 œufs**
- **2 pincées de fleur de sel**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Dans une poêle, verser les 80 g de sucre avec l'eau puis mettre à chauffer.
3. Au bout de quelques minutes, le sucre et l'eau vont devenir sirop et des bulles vont se former. Cela va ensuite blondir, c'est à ce moment-là qu'il faut ajouter les noix de pécan.
4. Veiller à bien enrober les noix de pécan de caramel puis une fois terminé, les débarrasser sur une feuille silicone ou de papier cuisson.
5. Dans un saladier, mettre le beurre et le chocolat coupés en morceaux puis faire fondre le tout au micro-ondes pendant quelques minutes.
6. Mélanger pour obtenir un chocolat fondu bien homogène et bien lisse.
7. Dans un autre saladier, battre les œufs avec le sucre (150 g) puis y ajouter le chocolat fondu.
8. Incorporer ensuite la farine et la fleur de sel puis mélanger à nouveau.
9. Ajouter enfin les noix de pécan caramélisées, préalablement hachées.
10. Dans un moule beurré, dans lequel on aura déposé une feuille de papier cuisson froissée, verser la préparation.
11. Enfourner pour 35 minutes de cuisson : c'est prêt !

    Ce brownie est tout simplement un pur délice ! Vous pouvez remplacer les noix de pécan par des noix, des noisettes ou mêmes des amandes !
    Merci à Cyril Lignac et à l'émission "Tous en cuisine" de m'avoir fait découvrir cette pépite !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

Brownie au Chocolat et aux Noix

Pour 8/10 personnes :

- **200 g de chocolat noir**
- **200 g de sucre en poudre**
- **130 g de beurre**
- **4 œufs**
- **2 cuillères à soupe de farine**
- **1 grosse poignée de cerneaux de noix**
- **1/2 sachet de levure**

1. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
2. Mettre dans un bol le chocolat et le beurre coupés en morceaux. Faire fondre le tout au bain marie ou bien au micro-ondes, remuer jusqu'à obtention d'une préparation bien lisse.
3. Dans un saladier, verser le sucre puis ajouter la préparation précédente. Remuer le tout en ajoutant les œufs un à un.
4. Incorporer ensuite la farine avec la levure puis battre énergiquement afin d'éviter la formation de grumeaux.
5. Casser les cerneaux de noix en 2 ou 3 morceaux puis les ajouter à la préparation.
6. Dans un moule rectangulaire, généreusement beurré, verser la pâte.
7. Enfourner pour 20 minutes de cuisson : c'est prêt !

   Avant de le démouler, il est important de le laisser refroidir. On peut le déguster ainsi ou bien agrémenté d'une crème anglaise ou d'une boule de glace vanille.
   Petite astuce, on peut remplacer les noix par des noix de Pécan.

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀

Cookies au Chocolat et aux Noix

Pour une trentaine de cookies :

- **300 g de farine**
- **250 g de beurre**

- **125 g de sucre**
- **125 g de sucre cassonade**
- **100 g de cerneaux de noix**
- **3 ou 4 tablettes de chocolat noir**
- **2 œufs**
- **1/2 sachet de levure chimique**

1. Dans un saladier, ou dans le bol du robot, ajouter les sucres avec le beurre pommade (à température ambiante) en dés puis battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

2. Ajouter ensuite les œufs et mélanger à nouveau.

3. Incorporer petit à petit la farine avec la levure jusqu'à obtenir une préparation bien homogène.

4. Avec le plat d'une casserole, casser les tablettes de chocolat en grosses pépites.

5. Ajouter les cerneaux de noix et les pépites de chocolat à la préparation puis mélanger délicatement jusqu'à ce qu'ils soient bien répartis.

6. Déposer la pâte sur un film alimentaire puis le refermer en formant un boudin de 5 cm de diamètre.

7. Placer le tout au frais, plus précisément au congélateur, pendant une quinzaine de minutes.

8. Préchauffer le four à 170° en chaleur tournante.

9. Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, déposer des tranches de pâte de 1 cm d'épaisseur et légèrement farinées.

10. Enfourner pour 15 à 20 minutes de cuisson jusqu'à ce que les cookies soient bien colorés : c'est prêt !

    Penser à laisser refroidir les cookies avant dégustation. Ils se conserveront à merveille dans une boite hermétique.
    Cette gourmandise fera l'unanimité à l'heure du café ou du goûter !

➡️ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀