

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 ! ☒