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 !