Brownie Marbré au Chocolat

Temps de Préparation : 15 minutes – Temps de Cuisson : 30 minutes – Difficulté : Facile

Pour 6/8 personnes :

- **150 g de sucre en poudre**
- **120 g de beurre**
- **120 g de noisettes**
- **120 g de chocolat noir**
- **90 g de farine**
- **60 g de chocolat blanc**
- **3 œufs**
- **2 cuillères à soupe de crème liquide**

1. Préchauffer le four à 180°.
2. Dans un saladier, mettre le sucre avec les œufs puis fouetter le tout.
3. Ajouter la farine, le beurre fondu puis mélanger à nouveau.
4. Divisez la pâte en deux : 2 tiers (chocolat noir) – 1 tiers (chocolat blanc)
5. Faire fondre le chocolat noir ainsi que le blanc.
6. Incorporer le noir dans les 2 tiers de pâte et le blanc avec la crème dans les 1 tiers. Mélanger jusqu'à obtenir des préparations bien lisse.
7. Ajouter enfin les noisettes concassées dans chaque pâte en respectant les 2 tiers/1 tiers puis mélanger.
8. Dans un moule, généreusement beurré, répartir d'abord un peu de pâte chocolat noir puis un peu de chocolat blanc.
   Renouveler l'opération autant de fois que nécessaire.
9. A l'aide d'un couteau, faire des zigzags de long en large du moule pour zébrer la pâte.
10. Enfourner le tout pour 22 minutes de cuisson, sortir du four puis démouler et laisser refroidir : c'est prêt !

    Si vous n'avez pas de noisettes sous la main, vous pouvez soit ne rien mettre soit les remplacer par des noix, des noix de pécan, des amandes… libre à vous de choisir !
    Et pour plus de gourmandise, n'hésitez pas à déguster ce délicieux brownie accompagné d'une boule de glace, vanille par exemple !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !