

Le Brownie au Chocolat Noir et aux Noix de Pécan



Un classique fort en chocolat. Cette version du brownie est tellement fondante qu'elle va en satisfaire plus d'un! Selon une légende, le premier brownie aurait été créé par une ménagère qui aurait oublié d'ajouter de la levure dans son gâteau au chocolat. Du coup, son gâteau est sorti tout plat du four. En parlant d'oubli de levure, connaissez-vous l'histoire du marbré raté Chocolat/Amande? Bref, revenons à nos moutons, voici la recette du Brownie au Chocolat Noir et aux Noix de Pécan.

Ingrédients

200 g de chocolat noir
50 g de noix de pécan
50 g de farine
150 g de beurre
100 g de sucre roux
4 œufs

Préparation

Préchauffez votre four à 180°

Faire fondre le beurre et le chocolat soit au bain-marie à feu doux, soit au micro-ondes. Une fois fondu, versez le mélange dans un saladier. Ajoutez le sucre et mélangez. Les oeufs un par un et mélangez. Ajoutez ensuite la farine, puis les noix de pécan hachées grossièrement. Bien mélangez le tout puis versez la préparation dans un moule carré de 20 cm (ou rectangulaire pas trop grand), chemisé de papier sulfurisé (c'est plus pratique pour démouler!)

Enfournez pendant 25 min.

Laissez refroidir au moins 1h (ou plus si vous pouvez vous retenir) et coupez en carrés. Dégustez avec une crème anglaise ou une boule de glace à la vanille.



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre – Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>