

## **Brownies aux fruits secs (abricots, raisins secs et pignons de pin)**

**250g de chocolat noir (du bon hein!)  
100g de sucre en poudre  
150 g de beurre  
1 sachet de sucre vanillé  
60g de farine tamisée  
3 œufs battus en omelette + 1 pincée de sel  
1 poignée de raisins secs  
1 poignée d'abricots secs  
1 poignée de pignons de pin + quelques uns pour décorer le dessus**

**Faites fondre le beurre à feu doux, faites fondre le chocolat au bain marie. Mélanger le beurre et le chocolat. ajouter le sucre et le sucre vanillé. puis les œufs agrémentés d'une pincée de sel (attention le mélange chocolat/beurre ne doit pas être trop chaud sinon, les œufs vont cuire). enfin, ajouter la farine et bien mélanger. Vous pouvez ajouter les fruits secs: Abricots coupés en morceaux, pignons de pin et raisins secs.**

**Mettre dans un moule beurré et enfourner pendant environ 15 min thermostat 7. Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur au moins deux heures avant de déguster!**