

Le fameux brownie de Martha Stewart



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 20 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 6 à 8 personnes :

- 90 g de beurre demi-sel
- 170 g de chocolat à dessert
- 25 g de cacao amer
- 100 g de farine
- ¼ de cuillère à café de levure chimique
- 2 oeufs
- 150 g de sucre
- 2 cuillères à café de vanille liquide
- 50 g de noix de pécan



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie en remuant de temps en temps.

Mixez grossièrement les noix de pécan.

Dans un saladier, fouettez le sucre, avec les œufs et l'extrait de vanille pendant quelques minutes. Ajoutez le chocolat et le beurre fondus et mélangez bien. Incorporez ensuite la farine, la levure et le cacao. Mélangez pour que la pâte soit bien homogène.

Ajoutez les noix de pécan et mélangez de nouveau.

Versez la pâte dans un moule carré beurré et fariné (ou en silicone) et étalez-la en une couche uniforme.

Enfournez pour 20 minutes. Laissez refroidir 15 minutes dans le moule, démoulez et découpez ensuite en carrés.

www.audalacuisine.com