

BROWNIE AUX NOIX DE PECAN



Préparation : 15
minutes

Pour 6 personnes

Difficulté : facile

Cuisson : 25 min

LISTE DES INGREDIENTS :

- 200 g de chocolat noir à cuire
- 150 g de noix de pécan
- 125 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 3 œufs
- 70 g de farine
- 1 noisette de beurre pour le moule

1) Préchauffer le four à 150°C (th. 5) et faites fondre le beurre au micro-ondes. Beurrez un moule . Dans un saladier, versez le beurre fondu et le sucre. Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse et onctueuse. Puis ajoutez les œufs et la farine d'une traite. Remuez à nouveau.

2) Faites fondre le chocolat cassé en morceaux. Concassez les noix de pécan à l'aide d'un mortier afin d'obtenir de petits morceaux. Ajoutez le chocolat fondu et les noix de pécan dans le saladier sans cesse de remuer. Versez la préparation dans le moule et enfournez 25 mins.