



brownies à la pistache



La recette:

- **200 gr de chocolat dessert**
- **100 gr de pistaches (non salées)**
- **150 gr de beurre salé**
- **150 gr de sucre en poudre**
- **50 gr de farine**
- **3 oeufs**

Je préchauffe mon four à 180°. Je casse le chocolat en morceaux et je fais fondre au bain marie.

dans une poêle antiadhésive je fais griller légèrement mes pistaches.

Dans un saladier je travaille le beurre pour le rendre crémeux puis j'ajoute le sucre, la farine et les oeufs. Je rajoute les pistaches puis le chocolat fondu.

ensuite, soit je fais des brownies individuels, ds ce cas j'utilise des moules flexipan de chez Demarle ou alors je verse la préparation ds un moule carré tapissé de papier sulfurisé beurré.

J'enfourne 15 mn dans le 1er cas et 20 mn ds le second.

Bon appétit.....

* * *