

Mini-Brownies au Chocolat à la Lavande



Ingrédients pour 6 personnes :

- . 2 œufs
- . 120 g de chocolat à la lavande [Newtree](#)
- . 25 g de farine
- . 100 g de sucre
- . 80 g de beurre
- . 30 g de noix de pécan

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.

Fouetter les œufs et le sucre à l'aide d'un batteur jusqu'à obtenir un mélange blanc et mousseux.

Incorporer alors le chocolat fondu et la farine en mélangeant délicatement.

Réserver ensuite l'appareil au froid.

Préchauffer le four à 200°C (TH7).

Beurrer et sucrer les moules, puis les remplir aux 3/4 avec la pâte.

Déposer une noix de pécan sur chaque empreinte, puis enfourner au four pendant 6 minutes.

Les démouler lorsqu'ils ont refroidi.