DEFI La cuisine est un jeu d'enfant
(pour tous les élèves de l'école)

Le brookies de Louise

Pour 8 personnes
Préparation : 25 min - Cuisson : 20 min

Pour la pâte à cookies :
180 g de beurre fondu
200 g de cassonade
2 œufs
250 g de farine
7 g de levure chimique
80 g de chocolat à 70 % concassé grossièrement

Pour la pâte à brownie :
110 g de beurre
185 g de chocolat noir à 70 %
100 g de cassonade
3 œufs
110 g de farine

Pour la finition :
1 pincée de fleur de sel

Préchauffez le four à 180 °C.

Préparez la pâte à cookies. Mélangez le beurre fondu et la cassonad dans un saladier. Ajoutez les œufs, la farine et la levure. Mélangez le tout vigoureusement jusqu'à obtenir une pâte homogèn Ajoutez les morceaux de chocolat sans mélanger pour qu'ils restent séparés de la pâte.

Préparez la pâte à brownie. Faites fondre le beurre et le chocolat coupés en morceaux au bain-marie. Mélangez. Mélangez la cassonade et les œufs dans un autre saladier, puis ajoutez-les au mélange chocolat-beurre. Incorporez la farine tamisée.

Disposez la pâte à brownie dans le fond d'un plat puis ajoutez la pât à cookies par-dessus avec les pépites de chocolat aussi peu mélangées que possible. Enfournez pour 20 minutes.

À déguster chaud ou froid avec un bon café colombien, il n'y a pas de règle !

Défi relevé !