



Gâteaux et desserts au chocolat

Brownie au chocolat



2h35 **10 min** **25 min** **2h** **499**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le brownie au chocolat

150 g **Chocolat noir**
70 g **Noix de pécan**
100 g **Beurre**
130 g **Sucre semoule**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
60 g **Farine**

Étape 1

Préparation du brownie

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Beurrer et fariner le moule s'il n'est pas en silicone, pour faciliter le démoulage.
- 3 Ou tapisser le moule de papier sulfurisé.
- 4 Hacher grossièrement les noix de pécan à l'aide d'un couteau.
- 5 Faire fondre doucement au bain marie le chocolat avec le beurre salé.
- 6 Hors du feu, ajouter le sucre, mélanger à l'aide de la cuillère en bois.
- 7 Incorporer les œufs un à un.
- 8 Ajouter la farine puis les noix. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 9 Verser la pâte dans le moule, faire cuire pendant 25 min environ.
- 10 Le brownie est cuit lorsque la pointe du couteau ressort sèche.

Étape 2

Dressage

- 1** Sortir le brownie du four. Le laisser refroidir à température ambiante pendant environ 2 heures.
- 2** Une fois refroidi, couper le gâteau en carrés et servir.