Brownie au chocolat et noix de pécan

Un brownie croustillant dessus et fondant dedans, parsemé de noix de pécan torréfiées. Parfait pour le goûter ou en dessert avec une boule de glace vanille.

8 personnes	15 min préparation	25 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 180 g de chocolat noir
- 120 g de beurre
- 140 g de sucre roux
- 3 œufs
- 80 g de farine
- 80 g de noix de pécan
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et chemiser un moule carré de 20 cm.
2. Mettre le chocolat dans le bol et concasser.
   8 sec / vitesse 7
3. Ajouter le beurre et faire fondre.
   3 min / 60°C / vitesse 2
4. Ajouter le sucre, les œufs, la farine et le sel et mélanger.
   20 sec / vitesse 4
5. Ajouter la moitié des noix grossièrement hachées et mélanger à la spatule.
6. Verser dans le moule, parsemer du reste de noix et cuire 25 minutes à 170°C.
7. Laisser refroidir complètement avant de couper en carrés.

Le conseil de Tiha
Sors-le du four un peu tôt : il continue de cuire en refroidissant et reste bien moelleux.

Conservation : 4 jours dans une boîte hermétique à température ambiante.