



Temps préparation : 20 mn
Temps cuisson : 40 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 200g de beurre fin
- 200g de chocolat noir
- 200g de sucre fin
- 100g de farine
- 200g de cerneaux de noix concassés
- 4 oeufs
- 1 c.à café d'extrait de vanille

BROWNIES aux noix

PREPARATION

1 – Préchauffer le four Th 6 / 180°C.

2 – Faire fondre le chocolat au bain-marie. Ajouter le beurre en morceaux et bien mélanger. Laisser tiédir hors du feu.

3 – Battre les 4 oeufs avec le sucre et la vanille. Verser ensuite le chocolat fondu et remuer.

4 – Ajouter en dernier les noix hachées grossièrement au mixer. Verser dans un moule bien beurré (ou avec un fond de papier sulfurisé).

CUISSON

Mettre en cuisson pendant 40 mn environ : le dessus du brownie doit être lisse et croustillant et l'intérieur moelleux. Ne pas trop cuire car le brownie deviendrait trop sec.