**BROOKIES**

Je le réalise la veille, ou le matin et le réserve au frigo pour le cuire au début du repas et qu’il soit tiède au moment du service

**Pour 6 personnes**

**1 BROWNIE**

**250g de chocolat**

**100g de beurre demi sel**

**3 œufs**

**75g de fructose**

**60g de maïzena**

**100g de noix grossièrement concassées**

Faire fondre au bain marie, le chocolat et le beurre

Pendant ce temps, battre au fouet les œufs avec le sucre pour qu’ils blanchissent

Ajoutez la maïzena et battre

Ajouter le chocolat fondu et battre

Ajouter les noix et mélanger

Dans un moule carré, rectangulaire ou rond … beurrer le moule, prévoir une feuille de papier sulfurisé, elle aussi beurré, tapisser le moule avec la feuille

Verser la pâte à brownie dedans et la réserver au frigo le temps de faire la pâte à cookie

**PATE A COOKIES**

**225g de farine**

**1 œuf**

**100g de cassonade**

**75g de sucre blanc**

**Les graines d’une gousse de vanille**

**100g de beurre fondu**

**150g de pépite de chocolat noir : assez grosse, pour garder le croquant et coulant du chocolat après cuisson**

**1 tasse d’expresso serré (facultatif)**

**1 sachet de levure chimique**

**1 pincée de sel**

Dans un bol, battre l’œuf avec les sucres, la vanille et la pincée de sel. Vous devez obtenir un mélange soyeux, homogène et une texture ruban. Un robot avec fouet et mieux pour obtenir un résultat parfait mais vous y arriverez aussi à la main, avec un peu d’huile de coude …

Ajoutez la farine, la levure et le beurre. Continuez de mélanger à la cuillère en bois, à la main ou à la feuille si vous avez un robot

Ajoutez le café et mélanger

Ajoutez les pépites de chocolat et mélangez à nouveau pour bien les répartir dans la pâte

Réservez au frais au minimum 30 minutes minimum avant de la déposer sur le brownie en la répartissant plus ou moins régulièrement

Cuire à 180° 20 à 30 minutes

Servez tiède avec une boule de glace à la vanille de Madagascar

**LA TABLE DES PLAISIRS**