

## Chewy Brownie



Oui je sais ! Je sais ce que vous allez me dire: "Oh lala Mathilde tu exagères là ! Franchement tu abuses ! Nan mais c'est quoi cette tuerie ?! Nous qui essayons de faire attention et tu nous proposes ça ?" Oui je sais j'exagère mais bon je voulais vraiment tester une des recettes de mes nouveaux livres et ce brownie me faisait terriblement envie alors voilà ! Et comme j'ai pu vous le dire hier, la nougatine aux cacahuètes grillées et salées était pour une recette eh bien c'est celle-ci, un brownie avec des morceaux de nougatine dedans ! C'est juste une vraie bombe, une vraie tuerie, totalement irrésistible. Ce brownie est encore meilleur le lendemain du fait qu'il est plus ferme.

### Pour environ 16 carrés

#### Ingrédients:

90g de cacahuètes grillées et salée

150g de sucre

225g de chocolat noir haché

250g de farine

35g de cacao en poudre

1/2c. à café de sel

50g de beurre fondu

100ml d'huile de tournesol

2 oeufs

2 jaunes d'oeufs

Les graines de 1 gousse de vanille

400g de sucre

200g de nougatine aux cacahuètes grillées et salées cassée plus ou moins en gros morceaux (recette [ici](#))

**Préparation:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Recouvrez un moule carré de papier sulfurisé.

Faites fondre le chocolat noir au four à micro-ondes. Remuez bien pour lisser la préparation. Laissez refroidir légèrement.

Dans un saladier, mélangez la farine avec le cacao et le sel.

A part, battez le beurre avec l'huile jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène. Ajoutez alors les oeufs un par un, en fouettant bien. Faites de même avec les jaunes d'oeufs. Incorporez les graines de vanille puis le sucre. Ajoutez le chocolat fondu et enfin les ingrédients secs. Vous devez obtenir une pâte assez ferme.

Versez la pâte dans le moule et lissez la surface. Incorporez la nougatine, celle-ci doit être encore légèrement visible par endroits.

Enfournez pour 50 à 55min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure-dents.

Laissez le brownies complètement refroidir avant de le démouler et de le couper en carré.

Servez aussitôt ou réservez au frais jusqu'au moment de servir. Le brownie est encore meilleur le lendemain.