

Brownies classique (aux noix de pécan)



Aujourd'hui une recette complètement décadente et elle est parfaite pour nous réconforter de ce froid qui nous glace ! La recette originale du brownies tout simplement plein de chocolat avec des noix de pécan grossièrement hachées ! Je ne peux pas vous dire s'il était meilleur le lendemain il n'en restait déjà plus le soir ! Il a énormément plus et il ne se mangeait plus par faim mais par gourmandise !

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

400g de chocolat noir

120g de beurre

180g de sucre roux en poudre

3 oeufs

90g de farine

100g de noix de pécan

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Hachez grossièrement 180g de chocolat noir. Mettez-le avec le beurre dans un saladier, faites-les fondre au four à micro-ondes, puis lissez le mélange.

Battez le sucre roux et les oeufs dans un autre saladier jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le mélange chocolaté et battez l'ensemble. Tamisez la farine et incorporez-les

Hachez grossièrement les noix de pécan et les reste de chocolat noir, puis ajoutez-les à la préparation.

Versez la pâte dans un moule carré ou rectangulaire tapissé de papier sulfurisé et faites cuire au four pour 25min.

A la sortie du four entreposez le brownies au réfrigérateur pour au moins 2H de sorte à ce qu'il refroidisse bien. Démoulez le brownies et coupez-le en gros carrés.