

## Brookies café et noix de pécan



Il y a quelque temps j'avais acheté ces caissettes en papier marron car je les trouvais très sympa pour mes photos mais je n'avais aucune idée de ce que j'allais faire comme recette avec. C'est alors qu'il m'est revenu la recette du blog "[Amuses bouche](#)" qui me faisait très envie, son brookie en version individuel. Ces brookies se composent d'un brownie aux noix de pécan recouvert de cookie au café et aux pépites de chocolat. C'est tout simplement délicieux, très gourmand !

### **Pour 6 brookies**

#### **Ingrédients:**

##### **Pour la pâte à brownie:**

75g de farine  
125g de sucre  
75g de beurre  
125g de chocolat noir  
2 oeufs  
50g de noix de pécan

##### **Pour la pâte à cookie:**

110g de beurre mou  
220g de farine  
1 oeuf  
120g de sucre roux  
11g de sucre vanillé  
1/2c. à café de bicarbonate de soude  
1/2c. à café de levure chimique  
1/2c. à café de sel  
2c. à soupe de café soluble  
100g de pépites de chocolat au lait

#### **Préparation:**

##### **Préparez la pâte à brownie:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Faites fondre le beurre avec le chocolat noir coupé en morceaux dans un saladier au four à micro-ondes environ 1min30. Mélangez bien pour lisser la préparation.

Ajoutez alors le sucre, la farine puis les oeufs un à un. Hachez les noix de pécan et ajoutez-les à la préparation.

Répartissez la pâte dans six moules à tartelette d'environ 10cm de diamètre et réservez.

**Préparez la pâte à cookie:**

Mélangez le café soluble avec 2c. à soupe d'eau bouillante.

Fouettez le beurre mou avec les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez l'oeuf puis le café. Incorporez la farine préalablement mélangée à la levure, le bicarbonate de soude et le sel. Mélangez bien puis ajoutez les pépites de chocolat.

Emiettez la pâte à cookie sur la pâte à brownie et enfournez les brookies pour 20min.

A la sortie du four, laissez refroidir avant de déguster. Les brookies se conservent dans une boîte hermétique.