

Brookie



Votre coeur hésite entre le brownie et le cookie, eh bien plus besoin ! Car maintenant il y a le brookie, la vraie tuerie qui rassemble les deux ! Ce gâteau est vraiment extra, c'est le 2 en 1 de l'année ! Si vous ne l'avez jamais fait, je vous le conseil fortement. J'ai repris la recette du livre "cheese-cakes, brownies, cookies & CO" et je l'ai un peu modifié....enfin j'ai ajoutez quelques petits ingrédients pour encore plus de gourmandises.

Pour 6 à 8 personnes

Ingrédients:

Pour la pâte à brownie:

140g de chocolat noir

80g de beurre

100g de sucre roux en poudre

2 petits oeufs

60g de farine

30g de noisettes décortiquées

Pour la pâte à cookie:

70g de beurre

90g de sucre roux en poudre

1 petit oeuf

150g de farine

1c. à soupe de levure chimique

100g de pépites de chocolat au lait

Préparation:

Préchauffez le four à 200°C (th.8).

Versez les noisettes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour environ 5min. Sortez-les et mettez-les dans un sac de congélation, frottez celui-ci entre vos mains, la peau des noisettes doit se retirer. Triez les noisettes de leur peau et concassez grossièrement celles-ci. Réservez.

Baissez le four à 180°C (th.6).

Préparez la pâte à brownie:

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

Battez le sucre roux et les oeufs dans un autre saladier jusqu'à obtention d'un mélange mousseux. Ajoutez le mélange chocolaté et battez l'ensemble.

Tamisez la farine au-dessus du saladier et incorporez-la. Ajoutez désormais les noisettes concassées.

Versez la pâte dans un moule carré tapissée de papier sulfurisé.

Préparez la pâte à cookie:

Mélangez le beurre et le sucre dans un saladier. Ajoutez l'oeuf et mélangez de nouveau, puis incorporez la farine et la levure. Ajoutez 50g de pépites de chocolat au lait et mélangez délicatement.

Etalez à la main cette pâte sur celle de brownie, puis saupoudrez le tout avec le reste de pépites de chocolat. Enfourez et laissez cuire pendant 30 à 35min.

A la sortie du four laissez-le refroidir complètement avant de le démouler et de le couper en part.