

Brownie aux noisettes



QUANTITÉ

6 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

30 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 200g de chocolat noir
- 150g de beurre
- 3 oeufs
- 70g de sucre
- 50g de farine
- 1 pincée de sel
- 100g de noisettes



Préchauffer le four à 150°C.

Au bain-marie, faites fondre le chocolat avec le beurre.

Pendant ce temps, mélangez dans un saladier les oeufs et le sucre. Attention à ce que le mélange ne blanchisse pas trop.

Versez ensuite le mélange chocolat-beurre fondu et mélangez bien.

Ajoutez la farine, le sel et les noisettes et mélangez à nouveau jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Versez la préparation dans un bol.

Faites cuire pendant 30 minutes à 150°C. Le centre sera à peine cuit, c'est normal.

Laissez refroidir le brownie avant de le démouler.

Astuce 1 : vous pouvez préalablement torréfier les noisettes (quelques minutes au four en mode grill).

Astuce 2 : vous pouvez ajouter des noisettes concassées juste avant de servir.