

Brownie aux noix de Pécan



QUANTITÉ

6-8 personnes



PRÉPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

30 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 150g de noix de pécan
- 150g de beurre
- 200g de chocolat noir à pâtisser
- 3 œufs
- 250g de sucre
- 50g de farine
- 1 petite cuillère à café de sel



Préchauffez le four à 180°C.

Torréfier les noix de pécan au four pendant 10 minutes à 180°C.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre et le chocolat.

Dans un saladier, mélangez les œufs, le sucre et le sel.

Incorporez le beurre et le chocolat fondu.

Ajoutez la farine et mélangez bien.

Concassez les noix de pécan et ajoutez-les à la préparation.

Beurrez votre moule et versez-y la préparation.

Faites cuire au four pendant 30 minutes à 180°C. Ce n'est pas grave si le cœur n'est pas totalement cuit.

A la sortie du four, laissez-le refroidir à température ambiante.