

alimentarium



Prendre le large en cuisinant

Prendre le large en cuisinant

Brownies au chocolat et noix caramélisées

Recette pour 6 personnes



Ingrédients

150 g de beurre fondu

240 g de chocolat

300 g d'œufs (1 œuf pèse env. 50 g)

150 g de sucre

60 g de farine

120 g de pépites de chocolat

60 g de fruits secs
(amandes noisettes...)

Mise en place

1. Fondre le beurre et le chocolat au bain marie.
2. Mélanger les œufs le sucre et la farine.
3. Ajouter le mélange beurre et chocolat fondu.
4. Dans une casserole faire un caramel et envelopper les noix dans le caramel.
5. Chemiser un moule de beurre et de farine disposer une partie de la pate.
6. Ajouter les noix caramélisées et les pépites de chocolat.
7. Recouvrir du reste de pate cuire 23 minutes à 180° dans un four préchauffé.

Bon appétit !
Pierre-Yves Grayo