

BROWNIE AUX NOIX DE PÉCANS

Ingrédients :

- 3 œufs
- 180 g de beurre
- 45 g de noix
- 180 g de chocolat noir
- 135 g de Vernoise
- 1 bonne cuillère à soupe de crème épaisse
- 90 g de farine
- 60 g de noix de pécan
- 1 pincée de fleur de sel

Préparation :

- Préchauffez le four à 240 °C et glissez-y les noix pour leur donner plus de goût.
- Beurrez votre moule carré. Privilégiez un moule amovible.
- Dans une casserole, faites fondre le chocolat en douceur. Une fois le chocolat fondu, ajoutez le beurre préalablement coupé en dès.
- Dans un bol, battez les œufs avec le sucre.
- Ajoutez la crème fraîche à votre préparation puis votre mélange de chocolat fondu et le beurre.
- Ajoutez aussi la farine et une pincée de sel et mélangez le tout.
- Versez votre préparation dans le moule.
- Disposez les noix et enfoncez-les.
- Secouez le moule.
- Enfournez pendant 20 minutes à 140 °C.
- À la sortie du four, plongez le moule dans l'eau froide pour éviter la surcuisson des bords.
- Une fois refroidi, placez votre brownie au réfrigérateur

pendant 3 heures.