

BROWNIES au chocolat

Liste des ingrédients

- 150 g de sucre
- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 50 g d'huile de noisette ou de noix
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- 2 oeufs
- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 1 pincée de bicarbonate et 1 pincée de sel
- 100 g de fruits secs (noix, noisettes, noix de pécan...)

Remarque : si vous préférez n'utiliser que du beurre, utilisez 150 g de beurre au total

Etales de la recette

1. Coupez le chocolat en morceaux, mettez-le dans un grand bol allant au micro-ondes avec le beurre aussi coupé en morceaux. Faites fondre 1m30, lissez avec un fouet et ajoutez l'huile
2. Dans un autre bol, fouettez les oeufs, le sucre, la vanille jusqu'à obtenir un mélange bien mousseux, puis ajoutez le mélange de chocolat
3. Ajoutez alors le bicarbonate, le sel et la farine. Mélangez, il faut que ce soit homogène
4. Hachez les noix grossièrement, et ajoutez-les à la préparation
5. Versez dans un moule beurré carré ou rond (environ 20cm) et saupoudrez avec un peu de noix que vous aurez réservé
6. Enfourez 25 minutes à four préchauffé à 180°C