



Brookie

Ingredients

Brownie

250g de chocolat noir
150g de beurre
4 oeufs
130g de sucre
150g de farine
80g de noix de pécan

Cookie

120g de beurre mou
110g de cassonade
1 oeuf
165g de farine
1/2cuillère à café de levure chimique
100g de pépites de chocolat

Brownie

- Pour un moule carré de 22cm -

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir au micro onde

Ajouter le sucre, les oeufs, la farine et bien mélanger

Incorporer les noix de pécan

Verser la pâte dans le moule et mettre au frais pendant que l'on fait la pâte à cookie

Cookie

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre mou et la cassonade

Incorporer l'oeuf

Ajouter la farine et la levure, mélanger

Mettre 85g des pépites de chocolat

Etaler la préparation sur la pâte à brownie

Et éparpiller les pépites de chocolat restantes sur le dessus

Enfourner 25 minutes

ASTUCE

- Ne pas prolonger la cuisson afin de conserver un brownie fondant
- Utiliser un bon chocolat pour un goût plus intense
- Laisser refroidir avant la découpe pour obtenir des parts nettes