



Brownie chocolat et beurre de noisette

Ingredients

3 oeufs
300g de chocolat noir
135g de beurre de noisette
30g de poudre d'amande
60g de farine
40g de sucre
6g de levure chimique
90g de crème liquide entière
1 sachet de sucre vanillé

Étape de la recette

- Pour un moule carré de 18cm, pour 8 personnes -

Préchauffer le four à 170°C

Faire fondre le chocolat noir au bain marie

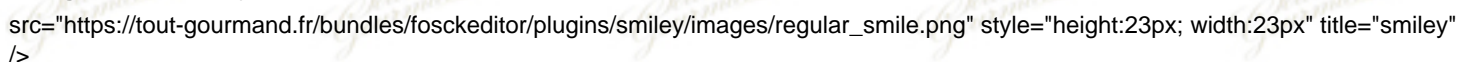
Verser le beurre de noisette et mélanger

Ajouter le reste des ingrédients et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène

Enfourner pendant 20 minutes

ASTUCE

Pour un brownie un peu healthy vous pouvez remplacer le sucre par du sucre de coco et la crème liquide par de la crème de soja



Pour les gourmands, le brownie accompagné d'une boule de glace ou d'une chantilly ou même une crème anglaise est juste une tuerie

