



BROWNIES AUX NOIX DE PÉCAN

Ingrédients : pour 10 personnes

- 230 gr de chocolat noir
- 230 gr de beurre
- 4 œufs
- 150 gr de sucre
- 75 gr de poudre d'amandes
- 75 gr de farine
- 5 gr de levure chimique
- 150 gr de noix de pécan



Instructions :

- Fais fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes pendant 1 à 2 minutes environ avec ton papa ou ta maman.
- Casse les œufs dans un grand saladier et mélange-le bien avec le sucre.
- Ajoute ensuite le mélange de chocolat et beurre et mélangeant bien pour pas que le chocolat cuise les œufs qui sont plus froids.
- Tamise la farine, la poudre d'amandes et la levure à l'aide d'un tamis pour éviter les grumeaux.
- Rajoute le tout avec le mélange chocolat, œufs, beurre.
- Mets ton four à préchauffer à 180°C degrés.
- Demande à ton papa de hacher grossièrement les noix de pécan au couteau, et ajoute-les à l'ensemble de ta préparation.
- Mets le tout dans un moule de ton choix, et hop ! au four pendant 20 minutes à 160°C degrés.

💡 Petites astuces du chef spécialement pour toi

- Attention, le chocolat peut brûler très vite si tu le mets au micro-ondes trop longtemps.
- Avec les brownies, tu peux faire toutes les formes que tu veux ... en mini pour le gouter, en moyen pour le dessert et en gros pour les fêtes des papas gourmands comme moi 🍪
- Il ne faut pas trop le faire cuire pour que le cœur reste moelleux, donc adapte le temps de cuisson selon la taille du gâteau que tu auras choisis.
- On peut le manger tiède avec une glace, de la chantilly, une crème anglaise que ta maman aura fait avec amour un peu avant
- Invites tous tes copains et dis-moi vite si c'était bon !!



Chef Guillaume ROUX
Café Café à Besançon (25)