

BROWNIE aux NOIX de PÉCAN

Waiting for the sun

<https://caladan09.fr/2022/04/22/brownie-aux-noix-de-pecan/>



Préparation : 20 min - Cuisson : 20 min

Matériel : un moule carré de 20 cm de côté, du papier sulfurisé, une poêle (pour torréfier les noix de pécan)

INGRÉDIENTS

200 g de chocolat noir, 2 œufs, 100 g de beurre (plus un peu pour beurrer le moule), 100 g de farine, 150 g de sucre, 1/2 càc de levure chimique, 1 pincée de sel, 125g de noix de pécan

RÉALISATION

Dans une casserole, déposer le beurre, puis par-dessus le chocolat coupé en morceaux. Faire doucement fondre, en remuant. Laisser refroidir.

Pendant ce temps, fouetter ensemble œufs, sucre et sel. Ajouter le mélange chocolat/beurre tiédi. Incorporer farine et levure.

Dans une poêle, faire torréfier les noix de pécan (sans matière grasse), en les remuant souvent, pendant 5 minutes. Laisser refroidir.

Beurrer grossièrement le moule. Y faire coller un carré de papier sulfurisé en le faisant remonter sur les bords du moule. Re-beurrer le papier.

Verser la préparation dans le moule et enfourner pour 20 minutes.

Laisser complètement refroidir hors du four. Découper des cubes lorsque le gâteau est bien froid.