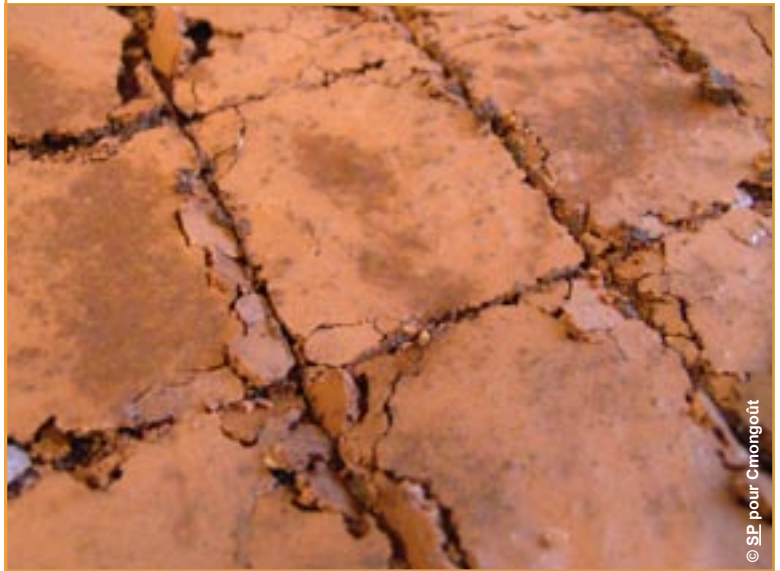


## Brownies

### Pour 6 personnes

- 60g de cerneaux de noix de pécan
- 60g de cerneaux de noix
- 150g de chocolat noir
- 100g de sucre semoule
- 100g de sucre vanillé
- 60g de farine
- 3 œufs moyens
- 120g de beurre et de quoi beurrer le moule
- 1 pincée de sel.



■ *Gâteau au chocolat américain aux noix de pécan et noix.*

Ce gâteau est réussi lorsque l'extérieur est légèrement croquant, et l'intérieur fondant.

**Variation** : Si vous n'avez pas de sucre vanillé, utilisez du sucre normal et de l'extrait de vanille

■ Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.

■ Préchauffez votre four à 190°.

■ Hors du feu ajoutez les sucres et le sel. Mélangez et incorporez les œufs, puis la farine. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Ajoutez les noix grossièrement concassées.

■ Beurrez votre moule, versez la pâte, et enfournez pour 20 minutes. Une fois hors du four, refroidissez rapidement le moule en le plongeant dans l'eau glacée.

## Conseils

Utilisez un moule carré en silicone si vous pouvez, ou chemisez votre moule traditionnel de papier sulfurisé.