



## Le brownie aux noix de pécan

Recette pour 6 à 8 personnes environ. Préparation : 10 min. Cuisson : 25 min.

### Ingrédients

Chocolat noir à pâtisser : 200  
Beurre : 125 g  
Œufs : 3  
Sucre en poudre : 125 g  
Farine : 100 g  
Levure chimique : 1/2 sachet  
Noix de pécan : 65 g

Chocolat noir à pâtisser : 50 g  
Crème épaisse : 50 g  
Beurre : 10 g

### Matériel

deux jattes  
un moule carré de 16 cm  
une maryse en silicone  
un fouet à main  
une balance ménagère



*Beurre et cacao amer pour le moule*

### Réalisation > la préparation

1. Dans la première jatte, faire fondre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre, au bain-marie ou au four à micro-ondes.
2. Dans la seconde, fouetter les œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajouter à ce mélange la farine et la levure. Bien mélanger.
4. Verser le chocolat fondu dans cette préparation. Bien lisser.
5. Concasser les noix de pécan, et les incorporer à la préparation du gâteau.
6. Beurrer et saupoudrer de cacao amer le fond et les bords du moule à manqué et préchauffer le four à 175°C.
7. Verser la pâte dans le moule ou le cadre, et enfourner pour 25 minutes.
8. Laisser refroidir le brownie.
9. Juste avant de servir, préparer la ganache en faisant fondre le chocolat dans un tiers de la crème chauffée. Ajouter ensuite le reste de crème et le beurre, et bien lisser.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)