



Brownie Chocolat Noisette

Ingrédients :

- 200 g de chocolat noir
- 50 g de farine
- 125 g de beurre
- 100 g de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café d'arôme naturel de noisette (au choix note grillée ou fraîche)
- 50 g de noisettes concassées

Recette :

Préchauffer le four à 180°C

Faire fondre doucement le chocolat et le beurre coupé en morceaux au bain-marie.

Battre les œufs et le sucre dans un saladier, ajouter une cuillère à café d'arôme naturel noisette

Ajouter ensuite le mélange chocolat beurre

Dans un autre récipient mélanger la farine et la levure et y ajouter noisettes concassées.

Mélanger alors les deux mélanges jusqu'à obtention d'une préparation homogène.

Verser dans un moule rectangulaire beurré au préalable.

Laisser cuire 20mn ; le gâteau doit rester fondant au centre.

Démouler puis couper en forme de rectangle avec un couteau ou à l'aide d'un emporte-pièce rectangulaire.

Bon appétit.