

Brownie au dulcey et aux noix

Pour 4 à 6 personnes

200 gr de chocolat dulcey

120 gr de beurre doux

100 gr de sucre en poudre

100 gr de vergeoise

3 œufs

1 fève de tonka

1 pincée de fleur de sel

90 gr de farine

1 poignée de noix

50 gr de pépites de chocolat au lait

Préchauffez le four à 180°.

Faites fondre le chocolat avec le beurre au bain-marie ou au micro onde.

Mélangez le sucre, la vergeoise, les œufs et la fève tonka râpée. Incorporez le mélange précédent puis ajoutez la farine et la fleur de sel, mélangez.

Quand vous aurez obtenu une pâte lisse et homogène incorporez les pépites de chocolat au lait et les noix grossièrement concassées

Versez la pâte dans un moule (rond de 20cm de diamètre pour moi) et enfournez à 160°C pendant 30-35 minutes

Laisser refroidir complètement le brownie avant de le mettre au frais pour au moins 1 heure voir un peu plus.