***Blondie dulcey-pécan***

***Ingrédients***

3 œufs

160g de chocolat dulcey

110g de chocolat blanc

150g de beurre

150g de farine

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat blanc et le dulcey coupés en morceaux avec le beurre au micro-onde ou au bain marie. Homogénéisez bien le mélange. Incorporez les œufs puis la farine et enfin les noisettes et les noix de pécan.

Mélangez et versez la pâte dans un moule rond de 20cm de diamètre ou un moule carré de 20cm de coté

Faites cuire à 180°C pendant 20 minutes.