



Brookie aux noix



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850



10



préparation
35 minutes



Préparation

Ingédients

Pâte à cookie

- 120 g de beurre demi-selen morceaux
- 5 g de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 130 g de sucre roux
- 70 g de pépites de chocolat

Pâte à brownies

- 130 g de chocolat noir
- 70 g de beurre doux en morceaux
- 1 pincée de sel
- 100 g de sucre en poudre
- 235 g de farine de blé
- 3 œufs
- 50 g de noix de pécanconcassées

Préparer la pâte à cookie :

1. Mélanger le beurre demi-sel mou, la farine et la levure dans un saladier jusqu'à obtenir une texture homogène (sabler du bout des doigts si besoin).
2. Ajouter le sucre vanillé et le sucre roux, puis bien mélanger.
3. Incorporer l'œuf et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte souple.
4. Ajouter les pépites de chocolat et mélanger délicatement à la spatule.
5. Former des boules de pâte et les déposer dans un moule rond préalablement posé sur une plaque perforée.
6. Préchauffer votre four à 180°.

Préparer la pâte à brownies :

1. Faire fondre le chocolat noir (au bain-marie ou au micro-ondes par intervalles).
2. Ajouter le beurre doux et le sel, puis mélanger jusqu'à obtention d'une texture lisse.
3. Incorporer le sucre en poudre, puis ajouter la farine et les œufs. Bien mélanger.
4. Ajouter les noix de pécan concassées et mélanger rapidement.
5. Répartir la pâte à brownies autour et entre les boules de pâte à cookie dans le moule.
6. Enfourner pour 30 min environ, en surveillant la cuisson.
7. Laisser refroidir complètement avant de démouler.
8. Décorer selon vos goûts (noix, praliné, nappage gourmand...)



Emilie cuisine avec Guy Demarle
et Thermomix



emilie_cuisine_demarle



emilie-cuisine.com