



Brookie aux noix Thermomix



Votre Conseiller
EMILIE FOURNIER 62850



préparation
15 minutes



Préparation

Ingrédients

Pâte à cookie

- 120 g de beurre demi-sel en 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 pécan concassées

Préparer la pâte à cookie :

1. Dans le bol de votre thermomix, déposer le beurre demi-sel en morceaux, 160 g de farine et la levure, puis mélanger 20 sec/vitesse 3.
2. Ajouter le sucre vanillé et le sucre roux, puis mélanger 30 sec/vitesse 2.
3. Ajouter le dernier œuf et mélanger 40 sec/vitesse 4.
4. Ajouter 60 g de pépites de chocolat, puis mélanger 15 sec/sens inverse/vitesse 2.
5. Former de boules de pâte plus ou moins grosses et les déposer dans différents endroits du moule rond préalablement posé sur une plaque perforée.
6. Préchauffer votre four à 180°.

Préparer la pâte à brownies :

1. Laver votre bol et déposer le chocolat noir en morceaux dans le bol et mixer 15 sec/vitesse 5. Racler les parois avec la spatule.
2. Ajouter le beurre doux en morceaux et le sel, puis chauffer 3 min/50°C/vitesse 2.
3. Ajouter le sucre en poudre, 75 g de farine et 2 œufs, puis mélanger 20 sec/vitesse 4. Racler les parois avec la spatule.
4. Ajouter les noix de pécan concassées et mélanger 8 sec/vitesse 2.5.
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