

Brownies aux noix et aux amandes

Ingrédients pour 1 personnes

- 200 g chocolat noir
- 150 g beurre mou
- 150 g sucre semoule
- 50 g de farine
- 3 oeufs
- 100 g amandes effilées
- 100 g noix en cerneaux

Il s'agit de l'une des plus célèbres pâtisseries américaines, qui dissimule un creux tendre et moelleux sous une fine couche croustillante. Faites fondre au bain-marie le chocolat cassé en morceaux. Ajoutez de façon progressive le beurre, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse. Dans un saladier, fouettez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la sauce au chocolat en remuant délicatement. Ajoutez la farine en pluie, tout en continuant de remuer pour éviter la formation de grumeaux. Ajoutez les amandes et les noix grossièrement écrasées. Versez le tout dans un moule rectangulaire préalablement beurré. Faites cuire à four chaud (150 degrés) pendant 25 min. Laissez refroidir, puis découpez en parts carrées ou rectangulaires.

Suggestion: Servez vos brownies 'à l'américaine', c'est-à-dire agrémentés d'un gros nuage (genre cumulo-nimbus) de crème Chantilly. Remarque: Les noix de pecan conviennent aussi à merveille à la

place des noix.

Classification: dessert (plat), moyenne (difficulté), 2/3
(toques)

Origine: Journal de Carrefour - nov. 2001

Date: 21.03.2006

Enregistré par: démo