

Brownies moelleux aux noix de pécan



Pour 16 brownies (moule carré) ou 20 (moule rectangulaire)

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 4 oeufs
- 180 g de sucre
- 2 sachets de sucre vanillé
- 150 g de farine tamisée
- 100 g de noix de pécan hachées grossièrement
- 200 g de beurre

Préchauffez le four à 180° C (160°C pour moi)...

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux soit au bain-marie ou au micro-onde...

Ajoutez le beurre ramolli coupé en petits morceaux. Incorporez les sucres tout en mélangeant, puis les oeufs un par un toujours en mélangeant...

Versez ensuite la farine tamisée en une seule fois et incorporez les noix de pécan hachées. Remuez...

Beurrez un moule carré et fariné légèrement. Pour ma part je place une feuille de papier sulfurisé dans le moule beurré, pour le démoulage, c'est parfait ! Vous pouvez prendre un moule rectangulaire, mais dans ce cas, vos brownies seront moins épais.

Faites cuire la préparation pendant 20 minutes chez moi ou 25 minutes chez vous. Les brownies doivent rester moelleux à coeur...

Découpez-le gâteau en petits carrés et laissez refroidir sur une grille...