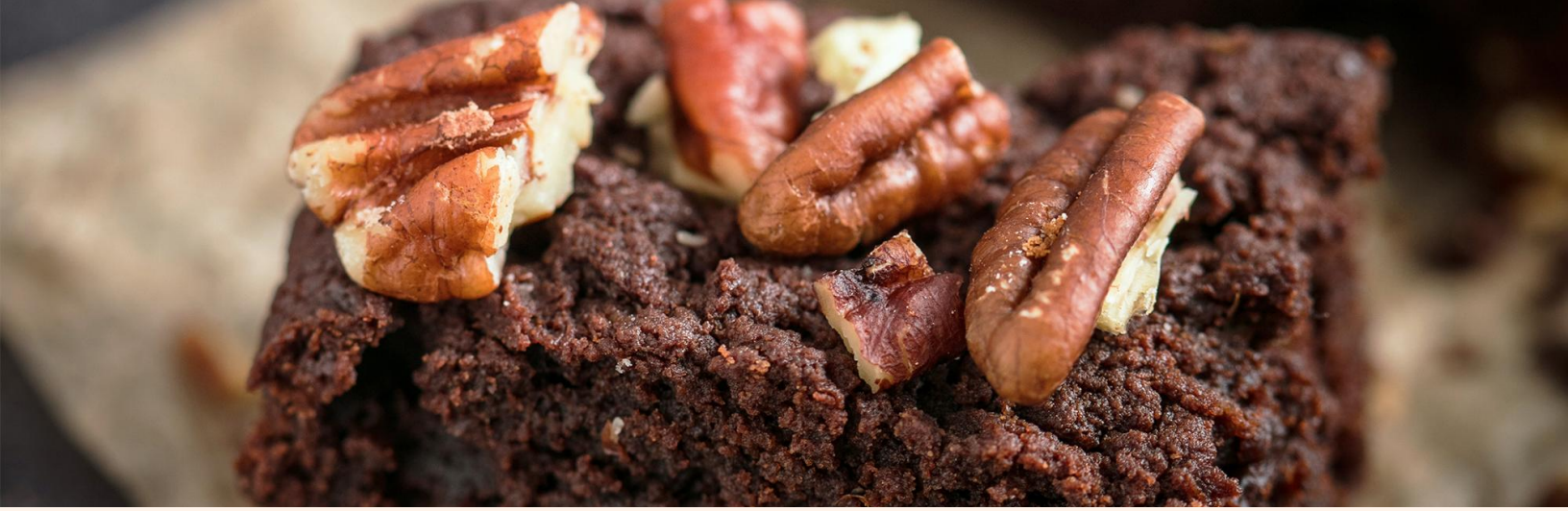


Brownie aux noix de pécan

4 pers 55 mn

Les **ingrédients**

- 250 g de chocolat noir
- 220 g de beurre
- 60 g de sucre
- 6 œufs
- 150 g de farine
- 150 g de noix de pécan
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C.
Tapisser un moule carré 30x30 de papier cuisson et réserver.

Etape 2

Mettre le chocolat en morceaux dans le bol. Mixer.
Racler les parois avec la spatule.
Ajouter le beurre en morceaux. Faire fondre le beurre 4 min.

Etape 3

Ajouter le sucre, le sel, les oeufs et la farine. Mixer.
Racler les parois avec la spatule.
Ajouter les noix de pécan à la préparation. Mixer.

Etape 4

Transvaser dans le moule et enfourner 20 à 25 min environ. Démouler et laisser votre brownie refroidir avant de le couper en carré.