

Brookie

4 pers 25 mn

Les **ingrédients**

- 120 g Chocolat noir
- 100 g Beurre doux
- 2 Oeufs
- 120 g Sucre blanc en poudre
- 70 g Farine de blé
- 20 g Cacao non sucré
- 1 pincée Fleur de sel
- 80 g Sucre de canne en poudre
- 60 g Beurre doux
- 80 g Farine de blé
- 1/2 c. à c. Levure chimique
- 80 g Pépites de chocolat

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (th. 6), tapisser un moule de papier sulfurisé et sortir le beurre du frigo pour qu'il ramollisse.

Etape 2

Préparer la base au brownie : faire fondre le chocolat noir avec le beurre 2 à 3 minutes au bain-marie, puis laisser tiédir.

Etape 3

Battre les oeufs avec le sucre dans un saladier, puis incorporer le chocolat fondu. Ajouter la farine, le cacao et la fleur de sel, puis mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Etape 4

Verser la pâte à brownie dans le moule et lisser la surface avec une spatule.

Etape 5

Préparer ensuite la pâte à cookie : mélanger le sucre de canne avec le beurre mou dans un saladier. Ajouter la farine, la levure et les pépites de chocolat, puis mélanger.

Etape 6

Répartir la pâte à cookie sur la pâte à brownie, puis enfourner 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte à cookie soit dorée et que le centre soit légèrement fondant.

Etape 7

Laisser tiédir avant de découper et servir.