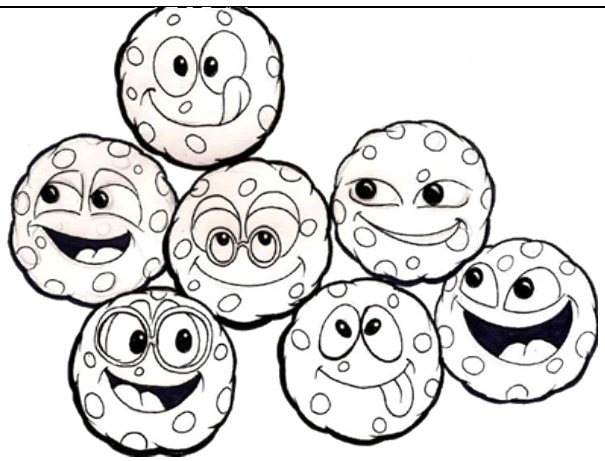
Brownies aux noix

Temps de préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients (pour 8 personnes) :
- 200 g de chocolat
- 125 g de beurre
- 200 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- une grosse poignée de cerneaux de noix
- 4 œufs frais

Préparation de la recette :

Mettre le chocolat et le beurre en petits morceaux dans une casserole. Faire fondre au bain-marie tout en remuant.

Retirer la casserole du feu, ajouter le sucre et mélanger. Allumer le four à 180°C (thermostat 6).

Verser un œuf entier dans la casserole et le mélanger aussitôt. Incorporer de la même façon les autres œufs.

Ajouter les 2 cuillères à soupe de farine tout en mélangeant.

Casser les cerneaux de noix en 2 ou 3. Les mélanger à la pâte.

Etaler la noix de beurre dans un moule rectangulaire. Verser la pâte dedans.

Mettre le moule au four et laisser cuire 20 mn.

Une fois cuit, sortir le gâteau du four et le laisser refroidir.

Le démouler ensuite sur un plat. Couper le gâteau en 6 ou 8 carrés et saupoudrer de sucre glace.