

# Le Brownie

3œufs  
150g de sucre  
150g de chocolat noir  
100g de chocolat au lait  
150g de beurre doux  
70g de farine  
Une poignée d'amandes, de noisettes ou de noix concassées ou de  
chocolat blanc en morceaux(facultatif)

- ✓ Faire fondre le beurre avec les deux chocolats, noir et au lait.
- ✓ Battre les œufs avec le sucre, ajouter le chocolat et le beurre fondu et incorporer la farine.
- ✓ Ajouter enfin les noix, noisettes ou chocolat blanc.
  
- ✓ Recouvrir un moule carré ou rectangulaire de papier cuisson (ou le beurrer légèrement)et verser la pâte dedans
- ✓ Faire cuire à 170°C pendant 30 minutes environ
- ✓ À la sortie du four, laisser refroidir complètement, démouler et découper en plusieurs morceaux (comme c'est bientôt Pâques, vous pouvez lui donner la forme de cloche ou d'œuf et le décorer avec du chocolat blanc fondu et des bonbons...)