



## *Brownies*

Une recette *by* MooN - Stéphanie Tisserand

---

### Ingrédients

- **Chocolat noir** : 200g
- **Beurre** : 150g
- **Sucre** : 80g
- **Oeuf** : 150g
- **Farine T55** : 50g
- **Noix de pécan** : 100g

### La préparation

- Préchauffer le four à 155 degrés
- Dans un saladier, fondre le beurre et le chocolat au micro-onde, pas trop chaud, le tout doit être fondu et pas plus, bien mélanger au fouet.
- Dans un cul de poule, mélanger au fouet les œufs et le sucre. Y Verser le chocolat/beurre , mélanger à nouveau.
- Ajouter la farine, mélanger, puis les noix de pécan, mélanger à la spatule. Attention, la préparation aura tendance à durcir un peu, c'est normal, n'hésitez pas a bien remuer avec la spatule
- Verser la préparation dans un moule à cake, ou pour plus de fantaisie dans des petits moule au forme de votre choix.
- Enfourner 14 min chaleur tournante.
- Pour encore plus de gourmandise, l'enrober de chocolat fondu une fois refroidi, et le décorer à votre convenance