

BROWNIE AU CHOCOLAT ET AUX CERNEAUX DE NOIX

Ingrédients :



100
grammes



2



100
grammes



125
grammes
et un peu pour
le moule



100
grammes



100
grammes



une pincée

Ustensiles :



Casser les noix et séparer les coquilles et les cerneaux.

Mettre les cerneaux dans un torchon propre.

Concasser les cerneaux en appuyant fort avec le verre.

Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre avec le beurre. Bien mélanger.

Mélanger le sucre et les œufs puis ajouter la farine doucement et le sel. Bien mélanger.

Mélanger ensemble le chocolat fondu et la pâte obtenue précédemment.

Ajouter les cerneaux concassés. Bien mélanger.

Beurrer le moule à manqué puis verser la préparation dedans.

Cuire le brownie pendant 25 à 30 minutes à 180°C.