

# BROWNIE AU CHOCOLAT ET AUX CERNEAUX DE NOIX

## Ingrédients :



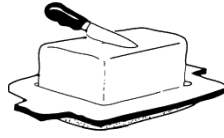
100  
grammes



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.