

BROWNIES AUX NOIX

Faire fondre au bain-marie 200 g de chocolat noir avec une cuillère à soupe d'eau.

Hors du feu, ajouter 200 g de beurre, lisser à la spatule.

Fouetter en mousse 4 œufs avec 200 g de sucre versé en pluie.

Incorporer la sauce au chocolat refroidie, 1 cuillère à café d'extrait de vanille, 100 g de farine tamisée puis 150 g de noix ou noisettes ou noix de coco dans un moule carré beurré.

Cuire 20 mn à thermostat 5 (150°)