

Brownie U.S aux noix de Pécan

J'adore le **brownie**, et pourtant, ça faisait bien 3 ans que je n'en avais pas préparé !! Quel sacrilège ! Bref, j'ai décidé de réparer cette grosse erreur ce week-end, et heureusement que j'avais des **Noix de Pécan** sous la main, croyez-moi ! Si vous arrivez à vous contenir, sachez que le **brownie** est encore meilleur le lendemain. Pour ma part, je n'ai pas réussi à tenir 24 heures avant de le déguster car j'étais en sérieux manque de **chocolat** !

Si vous voulez faire un **brownie** revisité, vous pouvez ajouter de la **cannelle** et des **dés d'oranges confites**. Si vous n'avez pas de **Noix de Pécan**, vous pouvez aussi les remplacer par des **noisettes**, des **amandes**, ou ne rien mettre du tout bien sûr.

Enfin, pour une (plus) jolie présentation (que la mienne), vous pouvez saupoudrer le dessus du brownie de **sucre glace** et de **cacao en poudre**.

Bref, force est de constater que ces Américains ont quand même inventé là un gâteau qui déchire tout !^^



Préparation : 20 min

Cuisson : 25 min

Ingédients pour 6 personnes :

125 g de beurre

150 g de sucre en poudre

3 œufs

70 g de farine

1 cuillère à soupe de poudre d'amandes

200 g de chocolat noir

90 g de noix de Pécan

1 noisette de beurre pour le moule



Préparation :

1. Préchauffez votre four à 150°C (th.5). Cassez les noix de Pécan en petits morceaux.
2. Faites fondre le beurre coupé en morceaux au micro-ondes. Faites fondre le chocolat noir au bain-marie (ou au micro-ondes si vous êtes pressés).
3. Dans un saladier, versez le beurre fondu et le sucre en poudre. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et onctueuse.
4. Ajoutez les œufs, puis la farine en pluie, et la poudre d'amandes. Remuez à nouveau.
5. Ajoutez ensuite le chocolat noir fondu et les noix de Pécan, mélangez une dernière fois.
6. Versez la préparation dans un moule à gâteau carré, beurré, et faites-le cuire au four pendant 25 minutes environ.

Le petit conseil gourmand de Nadoo : Dégustez ce brownie pour le goûter avec une boule de glace vanille et une petite crème anglaise !