

Brookies

Ingrédients

Pâte à brownie

125g de chocolat noir **au lait**

2 oeufs

125g de sucre semoule

75g de beurre aux cristaux de sel de Guérande **beurre salé**

75g de farine (T65) **T55**

50g de noix de pécan grossièrement concassées

Pâte à cookie

165g de farine (T65) **T55**

1cc rase de levure chimique

135g de sucre roux

120g de beurre aux cristaux de sel de Guérande ramolli **beurre salé**

1 oeuf

100g de pépites de chocolat

Préparation

Préchauffer le four à 180°C

Beurrer ou sulfuriser un moule carré de 23cm de côté

Préparer le brownie

Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie

Ajouter le sucre semoule et bien mélanger

Incorporer les oeufs un à un puis la farine tamisée et les noix de Pécan

Verser la préparation dans le moule en lissant bien la surface

Préparer la pâte à cookies

Crémer le beurre et le sucre au fouet électrique

Ajouter l'oeuf et bien mélanger

Terminer par la farine, la levure tamisées ensemble et les pépites de chocolat, mélanger rapidement.

Parsemer la pâte à brownie de pâte à cookies en grosses miettes comme pour un crumble.

Enfourner + ou - 20 minutes. La lame du couteau devra ressortir légèrement humide si vous voulez un brownie bien fondant.

Laisser totalement refroidir avant de couper en carrés.

