

750g

Brownies



25min



Très facile



Bon marché



496 kcal

Par sebille man

Gâteau au chocolat, aux noix et aux amandes.

Ingrédients

165 g de sucre

130 g de farine

80 g de beurre demi-sel

25 g d'amandes

135 g de chocolat noir

2 oeufs

25 g de noix

0,5 c. à c. de levure

Matériel

Four traditionnel

Moule carré

Préparation

Préparation : **10min**Cuisson : **15min****1**

Faire fondre le beurre et chocolat à feu doux.

Y ajouter les oeufs, puis le sucre, la farine et la levure.

2

3

Mélanger et ajouter les noix et les amandes.

4

Cuire 1/4 d'heure à 210°C (four préchauffé).

5

Servir tiède. Accompagner d'une crème anglaise.

Le conseil de Chef Christophe

Vous pouvez remplacer par des noisettes, ou ajouter du caramel ou du café dans votre dessert, et j'aime bien servir le brownies avec un petit peu de gros sel dessus, cela fait ressortir le goût, sans saler le dessert !