



60
min.

LE BROWNIE DES COW-BOYS

Voici la recette du brownie qui fait fureur à West City* !










* Ville renommée pour son spectacle à la Mer de Sable.

➤ Ingrédients pour le brownie (pour 8 personnes)

- 3 œufs
- 120 g de farine
- 150 g de sucre
- 1/2 sachet de levure
- 200 g de chocolat praliné pour dessert
- 150 g de chocolat noir à dessert
- 150 g de beurre demi-sel
- 120 g de noix de pécan
- 60 g de poudre d'amande
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- Sucre glace pour la décoration



➤ Etapes à suivre pour réaliser le brownie

-  **1** Préchauffer 20 min votre four à 150°C
-  **2** Dans un récipient, battre les œufs et le sucre jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
-  **3** Tamiser la farine et la levure au-dessus de la préparation et mélanger au fur et à mesure. Tamiser ensuite le cacao et la poudre d'amande et continuer de mélanger.
-  **4** Faire fondre le chocolat praliné et le chocolat noir avec le beurre au micro-ondes.
-  **5** Ajouter ce mélange à la préparation de base.
-  **6** Couper les noix de pécan en petits morceaux. Les torrifier à la poêle à feu moyen environ 5 min et les incorporer à la préparation.
-  **7** Graisser un moule et y verser la préparation.
-  **8** Enfournez 40 min à 150°C à chaleur tournante.
-  **9** Pour décorer le brownie, utiliser les pochoirs en page 2. Il suffit d'évider la feuille A4 en suivant le patron et de saupoudrer de sucre glace dans les formes sur le gâteau.



AVENTURE N°12



Réinventez l'aventure !
#AventureAlaMaison

