

Le brookie

#teamgourmands



Crédits: istock



Préparation
30 Minutes



Cuisson
30 Minutes



Niveau
Facile

PARTICIPEZ AUX
VIRADES
DE L'ESPOIR

Pâte à brownie

- 125g Chocolat noir
- 100g Beurre
- 250g Sucre en poudre
- 2 Oeufs
- 80g Farine
- 20g Cacao
- 125g Noix de pécan
- 350g Pâte à cookie

Pâte à cookie

- 375 g Farine
- 300 g Pépité de chocolat
- 350 g Sucre roux
- 250 g Beurre mou
- 1 Oeuf
- 1 c. à soupe Extrait de vanille

Instructions

1.

Commencez cette recette de brookie en préchauffant le four à 180 °C (th. 6). Tapissez un moule carré (22 cm de côté) de papier sulfurisé.

2.

La pâte à cookie : Mélangez le beurre et le sucre (à l'aide d'un mixeur) jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux. Ajoutez l'oeuf et l'extrait de vanille, mélangez, incorporez la farine et finissez par les pépites de chocolat. Réservez.

3.

Le brookie : Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Hachez grossièrement les noix de pécan. Fouettez bien les oeufs avec le sucre. Puis, incorporez la farine et le cacao. Ajoutez ensuite le mélange chocolat-beurre, puis les noix hachées. Versez la préparation dans le moule, et émiettez 350 g environ de pâte à cookies sur le dessus. Conservez le reste de pâte au frais ou au congélateur.

4.

Enfournez 30 à 40 min. À mi-cuisson, recouvrez avec du papier d'aluminium pour éviter que la pâte à cookies ne soit trop cuite.