

## Brownie aux noisettes



**Pour 16 parts (moule carré 20 X 20cm)**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 20 minutes (18 minutes pour moi)**

- 2 œufs (3 œufs)
- 100 g de sucre (150 g de sucre)
- 100 g de chocolat (150 g de chocolat)
- 100 g de beurre mou (150 g de beurre)
- 50 g de farine (100 g de farine)
- 60 g de noisettes entières (facultatif)

*Si vous souhaitez ajouter des noisettes dans le brownie, suivez l'étape ci-dessous sinon passez directement à l'étape suivante.*

Émondez les noisettes : Placez-les dans un moule à tarte ou une plaque. Glissez au four pendant 15 minutes à 140° C (pour moi). Versez-les ensuite dans un torchon et frottez les noisettes entre elles, la peau va ainsi se retirer très facilement. Pour les concasser grossièrement, plusieurs possibilités s'offrent à vous, le robot mixer, le rouleau à pâtisserie ou comme ici où les noisettes sont enfermées dans un sac congélation et écrasées avec mon doseur en verre, efficace aussi !

Réservez.

Préchauffez le four à 200° C dans la recette d'origine (160° C pour moi).

Faites fondre le chocolat coupé en morceaux au bain-marie (ou petit à petit au micro-onde).

Préparez la pâte à brownie : Dans un saladier, fouettez les œufs avec le sucre. Ajoutez la farine tamisée et mélangez.

Ajoutez le beurre mou coupé en morceaux dans le chocolat et mélangez à la spatule. *Si le beurre n'est pas totalement fondu, remettez quelques secondes pas plus dans le bain-marie.*

Ajoutez le chocolat dans la pâte à brownie, mélangez pour obtenir une préparation homogène.

Incorporez les noisettes concassées et mélangez délicatement.

Tapissez un moule carré de papier sulfurisé (sauf si celui-ci est en silicone).

Versez la pâte dans le moule.

Glissez au four pour 15-20 minutes dans la recette. Le mien a cuit pendant 18 minutes. *Pour vérifier la cuisson, plantez la pointe d'un couteau dans le brownie, attention, il ne faut pas que celle-ci ressorte totalement propre et sèche surtout au milieu du gâteau sinon vous obtiendrez un brownie trop cuit.*

Laissez totalement refroidir.

J'ai réalisé ce brownie la veille de le déguster et je l'ai conservé au réfrigérateur emballé dans du papier aluminium.