

La recette du brownie façon rocher d'Aux Enfants Terribles

Pour le brownie il vous faut :

- 400g de beurre
- 400g de chocolat
- 200g de farine
- 400g de sucre
- 260g de noisettes
- 8 oeufs

Pour le nappage il vous faut:

- 250g de chocolat
- 50g d'amandes hachées

C'est parti !

- Commencez par mettre au bain marie le beurre et le chocolat 
- Cassez les oeufs dans un cul de poule, et ajoutez le sucre puis mélangez.
- Tamisez la farine.
- Broyez les noisettes à l'aide d'un pilon 
- Une fois le beurre et le chocolat bien fondus: versez-les dans le mélange oeufs/sucre puis mélangez au fouet.
- Ajoutez la farine, mélangez puis ajoutez les noisettes puis mélangez à nouveau.
- Mettez au four pendant 20 à 25 minutes à 150°
- Nappez avec un mélange composé de 250g de chocolat fondu et 50g d'amandes hachées.

Faites refroidir avant de vous régaler !

