



Gâteaux et desserts au chocolat
Brownie praliné aux noix



| | | | | |
|---------------|---------------|---------------|----------|------------|
| 30 min | 15 min | 15 min | 0 | 595 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le
brownie praliné**

160 g **Chocolat noir**
140 g **Beurre**
100 g **Praliné**
80 g **Sucre semoule**
80 g **Farine**
60 g **Noix (cerneau)**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Étape 1

Réalisation du brownie praliné aux noix

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Faire fondre au bain-marie le chocolat, le praliné et le beurre.
- 3 Dans un saladier, mélanger au fouet manuel les oeufs et le sucre.
- 4 Verser le chocolat fondu et mélanger.
- 5 Ajouter la farine puis les noix, mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 6 Verser dans un moule carré.
- 7 Faire cuire au four pendant 15 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Une fois le brownie cuit, le sortir du four et le laisser tiédir.
- 2 Le démouler puis le couper en carrés.
- 3 Le brownie se déguste tiède ou froid.