

# ***Brownies Chocolat***

## ***Noix de Pécan***

*Préparation pour 8 personnes*



Ingrédients :	Process de fabrication
<ul style="list-style-type: none"><li>- 150 g de sucre en poudre</li><li>- 70 g de farine</li><li>- 150 g de beurre</li><li>- 150 g de noix de pécan</li><li>- 3 kiwis</li><li>- 3 œufs</li><li>- 200 g chocolat noir pâtissier</li></ul>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Préchauffer le four à 150°C.</li><li>2. Faites fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.</li><li>3. Dans un saladier fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange mousseux.</li><li>4. Ajouter la farine, le chocolat et le beurre fondu, puis finissez par les noix de pécan et mélanger bien.</li><li>5. Beurrez un moule et verser y la préparation. Mettre dans le four et faire cuire pendant 25 min.</li></ol>
Matériels :	
<ul style="list-style-type: none"><li>- 1 saladier</li><li>- 1 moule à gâteau</li><li>- 1 fouet</li></ul>	