



Recette réalisée par  
**MAMICHE**  
Boulangerie de quartier

# LE BROWNIE CHOCOLAT NOIR ET FLEUR DE SEL

« Un grand classique, mais en version ultra chocolatée. Notre recette est particulièrement riche en noisettes et en amandes, bien plus généreuse que dans beaucoup d'autres versions. »

## Pour un brownie : (moule rectangulaire avec 16 pièces/moule)

280g beurre  
375 + 50 g de chocolat haché  
530 g de sucre semoule  
5 œufs coquilles  
100 g de farine pâtisseries  
120g de noisettes  
120g d'amandes  
5 g de fleur de sel

### Procédé :

1. Faire torréfier les noisettes et les amandes à torréfier au four à 180°C jusqu'à obtenir une légère coloration et parfum dans le labo.
2. Dans un cul de poule, mélanger à peine les œufs et le sucre.
3. Ajouter le beurre et la première partie du chocolat hachée préalablement fondu.
4. Ajouter les fruits secs précédemment torréfiés, le reste du chocolat haché ainsi que les ingrédients secs.
5. Chemiser le moule et ajoutez-y la préparation.
6. Enfourner pendant 30 minutes à 180° : le brownie doit être tremblotant sur le dessus.
7. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir le brownie et placer le au froid toute la nuit avant dégustation.