



Brownie aux noix

- 175 gr de beurre
- 200 gr de chocolat noir
- 3 œufs
- 150 gr de sucre en poudre
- 125 gr de vergeoise brune
- 3 cuillers à soupe de crème fraîche épaisse
- 120 gr de farine
- 130 gr de noix coupées en petits morceaux

Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie

Battre les œufs avec le sucre et la vergeoise brune

Incorporer le chocolat

Ajouter la crème fraîche, la farine et les noix

Bien remuer entre chaque ingrédients

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné

Cuire 30 minutes à 180°