

## Recette des brookies

*Quoidansmonassiette.fr*

**Temps de préparation : 25 min**

**Temps de cuisson : 15-20 min**

**Liste des ingrédients :**

- Un moule d'environ 20 cm de côté

**Pour la pâte à brownie :**

- 125g de chocolat noir
- 125g de sucre glace
- 75g de beurre
- 75g de farine
- 50g de noix hachées
- 2 œufs



**Pour la pâte à cookies :**

- 120g de sucre roux ou glace
- 160g de farine
- 120g de beurre
- 125g de pépites de chocolat
- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé

**Préparation de la pâte à brownie :**

- 1- Préchauffer le four à 180°C et beurrer ou huiler votre moule.
- 2- Faire fondre le chocolat noir et le beurre dans une casserole (ou au micro-onde) et bien homogénéiser.
- 3- Hors du feu, ajouter le sucre glace (la texture de la pâte peut sembler sèche après l'ajout du sucre, mais elle redeviendra « normale » avec l'ajout des œufs), puis les 2 œufs, puis la farine. Bien mélanger.
- 4- Couper en petit morceau les cerneaux de noix puis les ajouter. On pourrait également utiliser en alternative de la pistache ou des noix de pécan.
- 5- Verser la pâte à brownie.

**Préparation de la pâte à cookies :**

- 6- Faire ramollir le beurre au micro-onde (attention, le beurre ne doit absolument pas être fondu !!). Mélanger ensemble dans un récipient le beurre et le sucre roux jusqu'à ce que la pâte devienne une crème.
- 7- Ajouter l'œuf et re-mélanger.
- 8- Ajouter la farine en saupoudrant (pas tout d'un coup) pour éviter les grumeaux. Mélanger puis ajouter la levure et le sucre vanillé. Je testerai un jour avec une gousse de vanille, ça doit être encore plus exquis !
- 9- Ajouter les pépites de chocolats et mélanger.

- 10- Ajouter la pâte à cookies au-dessus de la pâte à brownie dans le moule rectangulaire. Je vous conseille de l'ajouter par petits morceaux, il faut bien qu'il y ait deux couches distinctes. Si vous en avez, vous pouvez rajouter des pépites par-dessus.
- 11- Mettre au four à 180°C pendant 15 à 25 min. Personnellement, je l'ai laissé 19 min. Je vous conseille de vérifier avec un couteau que la pâte à brownie soit un minimum cuite, sans non plus, laisser cramer le dessus.
- 12- En le sortant du four, la pâte à cookie est encore molle, mais c'est absolument normal !! Comme quand vous faites des biscuits, en sortant du four, la pâte est toujours molle et elle durcit à l'air. Néanmoins dans notre cas, le dessus doit être croquant et pas hyper dur !