

# Brookie aux Noix et Amandes

 cuisinedegut.net

## INGRÉDIENTS

Pour un Moule rond de 24 cm ou carré de 20 cm

### *Pour le Brownie*

125 gr de chocolat noir  
75 gr de beurre demi-sel  
125 gr de sucre en poudre  
2 oeufs  
75 gr de farine  
75 gr de Noix  
50 gr d'amandes



### *Pour le cookie*

135 gr de cassonade  
120 gr de beurre demi-sel mou  
1 oeuf  
165 gr de farine  
1 cuillère à café de levure chimique  
100 gr de pépites de chocolat

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à **180° c**
2. Concasser grossièrement les noix et les amandes
3. **Réaliser de la pâte à Brownie :**
4. Mettre le beurre coupé en morceaux dans une casserole.
5. Ajouter le chocolat et faire fondre à feu doux.
6. Ajouter le sucre et les oeufs
7. Ajouter ensuite les noix et les amandes, mélanger.
8. Ajouter progressivement la farine et mélanger de nouveau.
9. Versez la préparation dans un moule carré en silicone de préférence
10. Mettre de côté.
11. **Réalisation de la pâte à cookie**
12. Dans le bol du cooking chef ou un saladier, mettre le beurre et le sucre et fouetter à l'aide du batteur K ou au fouet
13. Ajouter l'oeuf et mélanger à nouveau.
14. Mélanger la levure et la farine
15. Incorporer la farine avec la levure à la pâte et continuer de fouetter
16. Ajouter les pépites de chocolat puis mélanger.

17. Rassembler à pâte avec une grosse cuillère
18. Répartir cette pâte en petits morceaux sur la pâte à brownie de façon à ce que la pâte recouvre toute la partie brownie (voir la photo N° 6 à gauche).
19. Enfourner pour environ **30 minutes** de cuisson.
20. Bien laisser refroidir avant de démouler
21. A l'aide d'un couteau cranté, découper des carrés et les mettre sur un plat pour les offrir !

## CONSEILS ET ASTUCES

---

*1- Utiliser un moule carré de 20 cm de côté de préférence, il sera un peu plus épais que dans ce moule rond de 24 cm et ce sera plus facile à couper en carrés.*

*2- Ne pas étaler la pâte cookie régulièrement sur le brownie, mettre plutôt quelques petits morceaux la pâte va s'étaler toute seule !!*

*3- N'oubliez pas de beurrer votre moule s'il n'est pas en silicone*

---