



Brownies aux noix de pécan

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 125 g de pépites de chocolat noir Sainte Lucie
- 90 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 c à café d'extrait liquide de vanille Sainte Lucie
- 2 œufs
- 80 g de farine
- 1 sachet de levure chimique Sainte Lucie
- 100 g de noix de Pécan Sainte Lucie

1. Demande à un adulte de faire préchauffer le four à 180°C (th 6) et de faire fondre au bain-marie les pépites de chocolat et le beurre.
2. Pendant ce temps, mélange le sucre, l'extrait de vanille et les œufs dans un grand saladier.
3. Verse le mélange chocolaté fondu dans le saladier et mélange. Ajoute la farine et la levure puis mélange à nouveau.

4. Ecrase grossièrement les noix de Pécan et ajoute-les à la préparation puis remue pour que tout soit bien mélangé.
5. Verse ensuite la préparation dans un moule, beurré et fariné et demande à un adulte d'enfourner 25 min à 180°C (th 6).

Idéalement, le brownie se fait cuire dans un moule carré ou rectangulaire pour pouvoir, une fois cuit et refroidi, être découpé en parts carrés. Rassurez-vous, si vous le faites cuire dans un moule à manquer classique, la recette n'en sera pas moins bonne.

© [Sainte Lucie](#)