



Brownie au Skyr

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Taille du moule : 15 x 20 cm environ

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 200 g de Skyr bio Les 2 Vaches
- 100 g de beurre doux
- 120 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 60 g de farine
- 50 g de noix de pécan
- Quelques gouttes d'extrait de vanille

1. Casser le chocolat en morceaux et le placer dans une casserole avec le beurre. Faire fondre à feu très doux.
2. Battre au fouet l'œuf et le sucre dans un saladier. Ajouter quelques gouttes d'extrait de vanille.
3. Incorporer le skyr.
4. Ajouter le mélange chocolat et beurre dans le saladier puis la farine.
5. Lorsque la pâte est bien lisse, parsemer de noix de pécan.

6. Verser la pâte dans un moule allant au four chemisé de papier cuisson.
7. Enfourner dans un four préchauffé à 180°C pendant 35 minutes.
8. Laisser refroidir et déguster.

© [Les 2 Vaches](#)