



## Les brookies

*Une recette de Laurent Deregnacourt, chef Guy Demarle*

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 40 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

Recette pour 12 personnes

### **Ingrédients**

*Pour la pâte à cookie*

- 260 g de farine
- 200 g de vergeoise blonde
- 4 g de bicarbonate de soude
- 150 g de beurre mou
- 1 œuf
- 80 g de pépites de chocolat

*Pour la pâte à brownie*

- 170 g de pistoles de chocolat noir
- 140 g de beurre
- 2 œufs
- 120 g de sucre
- 60 g de farine
- 40 g de noix

### **La pâte à cookie**

1. Dans un cul-de-poule, mélangez la farine avec le sucre et le bicarbonate à l'aide de la spatule double embout.
2. Versez ce mélange sec sur le beurre mou.

3. Ajoutez l'œuf battu et mélangez. Incorporez ensuite les drops de chocolat.
4. Préchauffez votre four à 170°C (th. 5-6) et placez votre moule sur une plaque perforée. Répartissez l'appareil dans les empreintes et foncez bien avec la petite spatule coudée. Faites cuire 10 minutes à 170°C (th. 5-6).

### **La pâte à brownie**

1. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie. Mélangez avec la spatule haute température.
2. Dans un cul-de-poule, battez au fouet les œufs avec le sucre. Mélangez les 2 préparations.
3. Incorporez la farine, les noix hachées au Tornado.
4. Préchauffez votre four à 170°C (th. 5-6) et placez votre moule sur la plaque perforée. Versez la pâte dans une poche à douilles sans douille (aidez-vous du support poches à douilles). Recouvrez-en la pâte à cookie semi-cuit et remettez au four 15 minutes à 170°C (th. 5-6).
5. Laissez refroidir puis démoulez en retournant la plaque sur une planche.