

Brookies (mi-brownies, mi-cookies)



Pour une dizaine de brownies

Cuisson: 30 mn

INGRÉDIENTS

Pour la partie cookies

- 120 g de beurre ½ sel
- 125 g de sucre roux
- 1 œuf
- 220 g de farine
- 1 cuillère à café de levure
- 1 à 2 c. à soupe de pépites de chocolat

Pour la partie brownies

- 100 g de sucre
- 120 g de chocolat noir
- 90 g de beurre ½ sel
- 2 oeufs
- 90 g de farine
- 50 g de noisettes, noix de macadamia ou noix de pécan concassées

PRÉPARATION

Faire chauffer le four à 180°C (th 6).

Pour la partie cookies

Dans un bol du mixeur, battre le beurre mou et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit homogène et crémeux. Ajouter l'œuf et fouetter à nouveau.

Dans un bol, mélanger la farine et la levure et l'ajouter au mélange précédent. Battre lentement jusqu'à ce que la farine soit juste incorporée. Ajouter les pépites de chocolat et les incorporer à la spatule. Etaler la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et l'entreposer au réfrigérateur pour qu'elle durcisse.

Pour la partie brownies

Beurrer un moule carré d'environ 20 cm de côté ou un plat à gratin rectangulaire qui aurait à peu près la même capacité.

Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie et laisser légèrement refroidir.

Dans un cul de poule, battre les œufs avec le sucre. Ajouter la farine. Bien mélanger.

Ajouter ensuite ce mélange au chocolat. Mélanger rapidement puis incorporer les noisettes.

Verser dans le moule.

Sortir la pâte à cookies du réfrigérateur et l'émietter sur le brownie en couvrant bien toute la surface.

Enfourner pendant une demi-heure environ. Le dessus doit être croustillant et l'intérieur moelleux.

Laisser refroidir un peu avant de démouler.