



BROWNIE PISTACHES ET NOIX DE PECAN

Ingrédients :

- 70 gr de farine
- 125 gr de beurre
- 125 gr de sucre semoule
 - 1 cs de miel
- 200 gr de chocolat noir (J'ai utilisé du Tainori de chez Valrhona)
 - 3 œufs
 - 1 cs de poudre d'amandes
 - 1 cs de noix de coco râpée
 - 1 cs de crème de nougat (Chabert et Guillot)
 - 100 gr de noix de pécan
- 50 gr de pistaches décortiquées et non salées

Préparation :

Préchauffer le four à 150°C (th.5)

1. Écraser les noix de Pécan et les pistaches en petits morceaux.
2. Faire fondre le beurre à feu doux. Faire fondre le chocolat au bain-marie et y incorporer la crème de nougat.
3. Dans le bol du KA ou dans un saladier, verser le beurre fondu et le sucre en poudre. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
4. Ajouter les œufs, le miel, puis la farine en pluie, et enfin les poudres d'amandes et de noix de coco. Mélanger à nouveau.
5. Ajouter ensuite le chocolat noir fondu avec la crème de nougat, les noix de Pécan, et les pistaches, puis mélanger une dernière fois.
6. Versez la préparation dans un moule à gâteaux carré, beurré, et faites-le cuire au four pendant 25 minutes environ.

Une fois votre brownie refroidi, le démouler puis découper des carrés de 5x5cm que vous pouvez servir accompagnés d'une crème anglaise et d'une pincée de pistaches broyées.

Bon appétit.

