



# Les papilles d' **Udibri**



## BROWNIE



Temps de préparation  
10min



Temps de cuisson  
25 min



Portions  
8 personnes



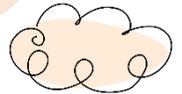
Difficulté  
Facile



Type de plat  
Gâteau



Type de recette  
Goûter/Dessert/Pâtisserie



### Ingrédients

- 200g de chocolat noir 66%
- 120g de farine
- 100g d'œufs (2)
- 15ml d'huile
- 60g de beurre ½ sel
- 90g de sucre muscovado
- 50g de chocolat Dulcey
- 50g de noix de pécan
- 10g de cacao pur en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 càc de vanille liquide

### Instructions

- Faire fondre le chocolat avec le beurre au bain marie ou au micro-ondes.
- Ajouter le cacao en poudre et mélanger de nouveau puis réserver.
- Mélanger la farine, les noix de pécan et le chocolat Dulcey concassés.
- Dans un autre saladier, fouetter les œufs, les sucres, l'huile et la vanille jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- Incorporer les ingrédients secs au mélange mousseux, à l'aide d'une maryse.
- Ajouter le chocolat fondu au mélange précédent.
- Préchauffer le four à 180C.
- Mettre la préparation dans un moule et enfourner à 180C pendant 25 minutes (à adapter selon le four).
- Piquer pour vérifier la cuisson.
- A vos papilles !

