

# Brownie aux noix de pécan caramélisées

(de Cyril Lignac)

## Ingrédients :

- |                         |                                                                     |                                       |
|-------------------------|---------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| - 120 g de beurre       | - 125 g noix de pécan                                               | } Pour les noix de pécan caramélisées |
| - 60 g chocolat au lait | - 80 g sucre                                                        |                                       |
| - 100 g chocolat noir   | - 20 g eau                                                          |                                       |
| - 2 œufs                | - 40 g petits morceaux de chocolat noir (pour la fin de la recette) |                                       |
| - 150 g sucre           |                                                                     |                                       |
| - 40 g farine           | - 2 pincées de fleur de sel                                         |                                       |

## Les étapes :

1	Faire préchauffer le four à 180°C. Beurrer le moule et y poser une feuille de papier sulfurisé.
2	Préparer les noix de pécan caramélisées : <ul style="list-style-type: none"><li>- Dans une casserole, mettre l'eau et le sucre puis faire cuire à ébullition.</li><li>- Quand le caramel commence à blondir, ajouter les noix de pécan.</li><li>- Mettre les noix de pécan caramélisées sur une plaque et les laisser refroidir.</li><li>- Les couper en morceaux.</li></ul>
3	Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le beurre.
4	Dans un autre saladier : <ul style="list-style-type: none"><li>- Casser les œufs et ajouter le sucre puis bien mélanger.</li><li>- Ajouter le mélange chocolat / beurre.</li><li>- Ajouter la farine et le sel puis mélanger.</li><li>- Ajouter délicatement les noix de pécan caramélisées et les morceaux de chocolat.</li></ul>
5	Mettre au four pendant 25 à 30 minutes.