

Le brookie d'Alex

Ingrédients

Pour le brownie :

- 125 g de chocolat noir
- 120 g de sucre
- 75 g de farine
- 75 g de beurre mou

(Prends-en un peu plus pour le moule)

- 2 œufs

Pour le cookie :

- 155 g de farine
- 120 g de pépites de chocolat
- 100 g de beurre mou
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de levure
- 120 g de sucre roux



Prépare le brownie :

1. Verse le chocolat et le beurre dans un bol et fais-les fondre au micro ondes ou au bain-marie. Dans un second bol fouette les œufs et le sucre, puis ajoute la farine. Incorpore le chocolat et le beurre fondus, mélange. Verse la pâte dans un moule beurré et réserve-le.
2. Préchauffe le four à 180°C (th6).

Prépare la pâte à cookies :

3. Dans un bol, verse le beurre mou et le sucre roux, puis fouette le tout jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajoute ensuite l'œuf en mélangeant au fouet, puis la farine et la levure en travaillant la pâte à la main. Termine en ajoutant les pépites de chocolat.
4. Recouvre l'appareil à brownie avec des petits morceaux de pâte à cookies. On ne doit plus voir la pâte à brownie ! Place le tout au four pendant 22 minutes. (Aie l'aide d'un adulte pour cette étape). Puis laisse refroidir avant de démouler.

Mange-le quand c'est chaud, c'est meilleur !