

## Le brownie aux noix de pécan caramélisées de Lina

### Ingrédients :

- 60g de chocolat au lait
- 100g de chocolat noir
- 50g de beurre
- 2 œufs
- 150g de sucre
- 40g de farine
- 2 pincées de sel
- 125g de noix de pécan
- 80g de sucre
- 20g d'eau



### Recette :

1. Préchauffe le four à 180°C, beurre le moule.
2. Caramélise d'abord les noix de pécan dans une casserole, verse l'eau et le sucre et mélange au bout de quelque minute (il faut que le mélange blondisse). Ajoute les noix de pécan, et mélange sur une feuille de papier sulfurisé. Quand les noix de pécan seront bien froide coupe-les en morceaux.
3. Dans un bol mets le beurre, le chocolat au lait et le chocolat noir et mets-le au micro-ondes (il faut que le mélange soit homogène).
4. Dans un saladier, bats les œufs avec le sucre, puis ajoute le mélange au chocolat. Incorpore la farine et le sel. Ajoute les noix de pécan caramélisée en morceaux. Mélange doucement.
5. Verse dans le moule et enfourne pour 40-50 minutes.

Bonne dégustation !