




Recette

## Brookie

 Pour  
8 personne

 Niveau  
Facile

 Temps total  
55 min

 Préparation  
30 min

 Cuisson  
25 min



Pour un moment entre amis

### LES INGRÉDIENTS

#### Pour le cookie

120 g de beurre demi-sel mou  
100 g de sucre roux  
1 œuf  
165 g de farine fluide  
  
1 cuillère à café de levure boulangère  
110 g de pépites de chocolat noir

#### Pour le brownie

250 g de chocolat noir  
150 g de beurre  
170 g de sucre  
4 œufs  
150 g de farine fluide  
  
100 g de noix de pécan

### LA PRÉPARATION DE LA RECETTE

#### Pâte à cookie :

1. Mélangez le beurre et le sucre roux jusqu'à obtenir un mélange crémeux.
2. Incorporez dans l'ordre l'œuf, la farine et levure, ainsi que les pépites de chocolat.
3. Mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.
4. Étalez la pâte à cookie sur la pâte à brownie.
5. Déposez par-dessus la préparation quelques pépites de chocolat.
6. Enfournez le Brookie pendant 25mn.

#### Pâte à brownie :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
3. Rajoutez le sucre, les œufs, la farine et les noix de pécan dans cet ordre tout en veillant à bien mélanger entre chaque ingrédient ajouté.
4. Versez la préparation de préférence dans un moule carré.

