Brownies façon raclette

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **15 min.**
Cuisson : **10 min.**

Ingrédients

- 125 g de beurre AOP Isigny
- 125 g de sucre
- 125 g de chocolat Valrhona
- 62 g de farine
- 2 œufs
- Environ 20 noix de pécan

Étapes de la préparation

1. Faîtes fondre le beurre et le chocolat (bain-marie ou micro-onde).
2. Mélangez les œufs, le sucre, puis ajoutez le beurre et le chocolat fondu.
3. Ajoutez progressivement la farine puis mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. Versez la pâte dans les poêlons et ajoutez des noix de pécan caramélisées. N'hésitez pas à être généreux sur les quantités.

5. Laissez cuire environ 10min. Regardez la cuisson à cœur, car un manque de cuisson compliquera le démoulage.
6. Ajoutez sur le dessus : des noix, du sucre glace, du caramel, des vermicelles, des fruits frais coupés en morceaux.