

## Brownies fondants aux noix

Ingrédients :

- 2 œufs entiers + 1 jaune
- 1 tablette de 200 g de Chocolat dessert noir
- 100 g de beurre mou + 10 g pour le moule
- 100 g de sucre
- 75 g de farine + un peu pour le moule
- 75 g de cerneaux de noix
- 50 g de crème fraîche liquide

Préchauffez votre four (180°C). Beurrez et farinez un moule carré d'environ 20 cm de côté.

Mélangez le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez un œuf, mélangez, ajoutez le second, mélangez. Enfin ajoutez le jaune et mélangez. Ajoutez la farine.

Faites fondre le chocolat selon le mode d'emploi. Ajoutez la crème liquide au chocolat fondu, mélangez au fouet. Versez dans la préparation à base de beurre. Mélangez.

Hachez grossièrement les noix et ajoutez-les à la préparation. Versez dans le moule.

Faites cuire 25 minutes.