

# Brownie régressif à souhait...

## Ingrédients :

3 œufs entiers  
120g de sucre semoule  
120g de cassonade  
90g de chocolat noir (60% min)  
170g de beurre  
40g de farine  
10g de poudre de cacao amer (non sucré)  
Noisettes, pépites de chocolat, noix de Grenoble / de pécan / de macadamia ...



*Une recette de Valhrona – L'école du chocolat*

## C'est parti :

- 1/ Mélanger les œufs avec le sucre et la cassonade sans faire mousser.
- 2/ Dans un autre saladier, couper le chocolat en petits morceaux avec le beurre puis faites les fondre au bain marie ou au micro onde (sans faire cuire le chocolat : il faut le faire en plusieurs fois et remuer entre chaque pour être sûr)
- 3/ Incorporer le mélange œufs/sucres au mélange chocolat/beurre fondu.
- 4/ Ajouter la farine et le cacao préalablement tamisés ensemble et mélanger vivement.
- 5/ Verser cette pâte dans un moule recouvert de papier cuisson ou beurré et fariné.
- 6/ Parsemez de différentes noix hachées grossièrement, de pépites de chocolat.
- 7/ Enfourez à four chaud 160°C (th 5/6) pendant 20 minutes environ.
- 8/ Servez à température ambiante ou froid (selon les goûts)