

## Recette des brownies aux noix

175g de noix épluchées,  
75 g de beurre salé et 75 ou 100 g de beurre doux,  
3 œufs,  
100g chocolat,  
cannelle,  
100 g farine,  
200 g sucre.

Four préchauffé à 180.

Faire fondre le chocolat avec le beurre.

Fouetter le sucre et les œufs entiers jusqu'à ce que ça mousse.

Ajouter le chocolat et beurre fondu et bien mélanger en incorporant la farine, la cannelle, puis les noix concassées assez grossièrement.

Étaler sur une plaque à pâtisserie bien beurrée ou tefal.

Mettre à cuire environ 7 min. Le cœur du gâteau doit être à peine cuit.

Laisser refroidir et couper en carrés.

Michelle Aribaud (merci à Karine Ricateau)