**Préparation** : 10 minutes

**Cuisson** : 20 minutes

**Temps total de la recette :** 30 minutes

**Ingrédients:**

* 200 grammes de chocolat noir
* 150 grammes de sucre
* 100 grammes de farine
* 4 œufs
* 200 grammes de beurre
* 1 c à café d’extrait de vanille
* 100 grammes de noix de pécan (ou des noix classiques)

**Recette :**

* Préchauffez le four au thermostat 6 (180° C)
* Beurrez un moule rectangulaire (métal ou pyrex)
* Faites fondre à feu doux le beurre et le chocolat dans une casserole. Laissez tiédir.
* Ajoutez successivement en fouettant le sucre, les œufs jusqu’à ce que le mélange blanchisse et mousse. Incorporez l’extrait de vanille puis la sauce au chocolat sans cesser de remuer. Versez la farine en pluie et continuez de mélanger en évitant la formation de grumeaux.
* Cassez les noix de pécan (ou les noix) avec vos mains pour faire des morceaux et incorporez les à la pâte.
* Versez la pâte dans un moule beurré en une couche de 3 à 4 cm de hauteur
* Faites cuire 20 minutes. Le dessus du gâteau doit être croustillant et l’intérieur très moelleux. Laissez refroidir
* Dégustez les brownies seuls ou avec un peu de crème chantilly
* Tièdes avec 1 boule de glace vanille et crème chantilly.

**Notre conseil : surveillez attentivement la cuisson vers la fin, ce brownie est délicieux si le cœur est un peu mou, il fondra dans la bouche…**