

Le Brookie



Ingrédients (moule 20/20cm) :

Pâte pour cookie

- 150g sucre cassonade
- 1 oeuf
- 150g farine
- 5g levure chimique
- 100g pépites de chocolat
- 120g Beurre doux ou demi-sel Blanc des Pyrénées
- huile de friture

Pâte pour brownie

- 2 oeufs
- 75g sucre
- 100g La Crème semi-épaisse Blanc des Pyrénées
- 200g chocolat noir
- 120g noix ou noix de pécan
- 50g farine

Décoration

Quelques pépites de chocolat, éventuellement au chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc

La recette

Préchauffez le four à 180°

Le cookie

Mélanger le beurre mou avec la cassonade, ajouter l'oeuf.
Ajouter la farine et la levure. Remuer, ajouter les pépites.
Mettre la pâte dans un moule et mettre au réfrigérateur.

Le brownie

Faire fondre le chocolat avec la crème, ajouter les oeufs, puis la farine et le sucre. Finir en ajoutant les noix. Verser ce mélange sur la pâte à cookie. Ajouter éventuellement des pépites de chocolat pour décorer.

Cuire 35 à 40 minutes. Si vers la fin de la cuisson votre brookie colore trop, le couvrir de papier alu.

Laisser refroidir et couper en carrés.