

# LE BROWNIE PAR VALRHONA

- 230 g de chocolat Ivoire
- 210 g de chocolat Caraïbe
- 25 g de cacao en poudre
- 7 œufs
- 415 g de cassonade
- 390 g de beurre
- 290 g de noix
- 90 g de farine

Préchauffez votre four à 170°C.

Mélangez les œufs et la cassonade.

Faites fondre au bain-marie le chocolat Caraïbe et le beurre, puis incorporez au mélange œufs sucre.

Ajoutez la farine et le cacao en poudre.

Concassez grossièrement les noix et ajoutez-les au mélange.

Versez la pâte dans un moule rectangulaire, et parsemez de morceaux de chocolat Ivoire que vous aurez préalablement concassé.

Faites cuire pendant 17 minutes.

Laissez refroidir et démoulez votre brownie.

Vous pouvez selon vos préférences le servir tiède, personnellement je le préfère froid, et agrémenté d'une boule de glace vanille ou de chantilly.

Cet exquis rectangle de bonheur se garde 3 ou 4 jours ...