

### **Brownies aux noisettes, amandes et noix**



De cette recette américaine par excellence, chacun possède son petit ingrédient secret. Peu le savent, mais la particularité du brownie est que sa pâte pourrait être mangée crue et réfrigérée... devenant ainsi une mousse au chocolat!

#### **Ingrédients pour 6 personnes**

200 grammes de chocolat noir (minimum 50% de cacao)  
125 grammes de beurre  
150 grammes de sucre  
3 œufs très frais  
25 grammes de noisettes  
25 grammes d'amandes  
25 grammes de noix  
1 cuiller à café de café lyophilisé  
2 cuillers à soupe de farine  
1 cuiller à soupe de sucre glace  
pincée de sel

#### **Préparation**

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire légèrement griller les noisettes, les amandes et les noix. Les concasser.
3. Casser les œufs en séparant les blancs des jaunes.
4. Casser le chocolat en morceaux et y ajouter le beurre ainsi que le café. Faire fondre au bain-marie en remuant régulièrement jusqu'à ce que la préparation devienne homogène. Y ajouter les noisettes, les amandes et les noix.
5. Fouetter les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel.
6. Ajouter la farine et le sucre à la préparation de chocolat en mélangeant bien.
7. Ajouter les jaunes d'œufs puis incorporer délicatement les blancs montés en neige.
8. Verser dans un moule préalablement beurré.
9. Enfourner environ 25 minutes puis démouler et laisser tiédir.
10. Saupoudrer de sucre glace avant de découper en carrés et servir.

**Bon appétit!**