

## Brownies fondants aux noix

(Merci Edith)

- 3oeufs
- 1 tablette de chocolat noir dessert
- 90 gr de beurre
- 70 g de sucre
- 75 gr de farine + 20 pour le moule
- 75 gr de cerneaux de noix
- 50 gr de crème fraiche liquide



Préchauffez le four Th.6 (180°) en mode traditionnel.

Beurrez et farinez un moule carré d'environ 20 cm de côté

Mélangez le beurre fondu avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les œufs, mélangez. Ajouter la farine.

Faire fondre le chocolat. Ajoutez la crème liquide au chocolat fondu. Versez dans la préparation à base de beurre. Mélangez.

Hachez grossièrement les noix et ajoutez-les à la préparation. Versez dans le moule.

Faire cuire 15 minutes.