La recette. Brownie aux noisettes de saison

Ingrédients :

- 140 g de chocolat noir à 64% de cacao
- 30 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de sucre
- 50 g de farine
- 40 g de noisettes

Préparation :

Au bain marie faire fondre le chocolat et le beurre en petits morceaux. Laissez refroidir quelques instants. Concassez les noisettes. Dans un saladier, battez les œufs puis ajoutez le sucre et la farine. Ajoutez ensuite le chocolat et les éclats de noisette. Enfournez pour 20 min à 180°. Servez enfin votre brownie aux noisettes chaud ou tiède.