

# Brownie aux noisettes et au chocolat blanc

**Pour un grand brownie** : 140g de farine – 200g de sucre – 100g de chocolat noir – 50g de chocolat blanc – 120g de noisettes – 200g de sucre – 1g de sel – 4 œufs

Faites fondre le chocolat noir et le beurre dans une casserole. Une fois le mélange bien lisse, ajouter le sucre et mélangez pendant 2 minutes. Versez ensuite ce mélange dans une jatte et laissez tiédir 10min.

Pendant ce temps, mélangez le sel et la farine.

Une fois le mélange tiédi, ajoutez 1 à 1 en fouettant les œufs. Ajoutez ensuite la farine. Une fois le mélange bien lisse, ajoutez les noisettes et le chocolat blanc concassé.

Votre four doit être à 180°C

Dans un plat rectangulaire, beurrez-le (ou garnissez-le de papier cuisson). Remplissez le moule avec la pâte à brownie. Enfourez pendant 25/30min. Une fois cuit, démoulez après 5min le brownie et laissez refroidir sur une grille haute.

A déguster avec une bonne glace vanille ou de la crème fouettée !