



## Brownie trois chocolats aux cerises

Pour 16 carrés



130 g de beurre  
150 g de chocolat à 70% de cacao  
100 g de cerises dénoyautées  
55 g de noix de pécan grossièrement hachées  
225 g de sucre en poudre  
1 c. à c. de levure chimique  
55 g de cacao en poudre non sucré  
75 g de farine  
3 œufs battus  
50 g de chocolat au lait aux noisettes

Préchauffez le four à 180°. Chemisez de papier sulfurisé un moule carré de 20 cm de côté.

Faites fondre au bain-marie le beurre et le chocolat à 70%. Retirez du feu, ajoutez les cerises coupées en deux et les noix de pécan, mélangez bien.

Dans un saladier, mettez le sucre et tamisez par-dessus la farine, la levure chimique et le cacao en poudre. Ajoutez-y le mélange au chocolat, puis les œufs battus.

Mélangez bien puis ajoutez le chocolat au lait et aux noisettes grossièrement haché au couteau.

Versez la préparation dans le moule et enfournez pour 15 à 20 mn. Le centre du gâteau doit rester un peu collant.

Laissez refroidir avant de découper en 16 carrés.