



Brownie Chocolat - Poire

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

90g de Chocolat Noir
90g de farine
120g de sucre en poudre
120g de beurre
60g d'amandes émondées
3oeufs
1 poire

Préchauffer votre four à 180°.

Éplucher la poire et la couper en dés.

Faire fondre le chocolat et le beurre au micro-ondes.

Dans un saladier, mélanger les oeufs et le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le mélange chocolat+beurre et la farine. Mélanger.

Ajouter les dés de fruit et les amandes. Mélanger à nouveau.

Verser la pâte dans un moule carré.

Mettre au four pendant 11 minutes.

Laisser refroidir. Couper des rectangles ou des carrés. Saupoudrer de sucre glace et servir avec une crème anglaise.

Si vous n'avez pas de moule carré, utilisez un moule à mini-cakes.