# [Brownies aux petits beurres](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317983/1249392605/brownies_aux_petits_beurres.shtml)note_5

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  |  |  |  |  |  | |
| |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [Brownies aux petits beurres](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/317983/1249392605/brownies_aux_petits_beurres.shtml) |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | Facile |  | | | **Préparation :** 15 mn  **Cuisson :** 30 mn  **Repos :** 0 mn  **Temps total :** 45 mn |   **Pour 6 personnes :**     200 g de chocolat dessert (70% de [cacao](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/157/cacao.shtml))     3 oeufs     120 g de farine     125 g de beurre     100 g de sucre     50 g de [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) en poudre (ou amandes)     1/2 paquet de petits beurres (ou autre biscuit sec) | |
| * Préparation |
| |  |  | | --- | --- | |  |  1     Préchauffer le four à 170°C (thermostat 5-6). Beurrer un plat à gratin rectangulaire. Pendant ce temps, faire [fondre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/65/fondre.shtml) au [bain-marie](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/8/bain-marie.shtml) le beurre et le chocolat ensemble jusqu’à obtention d’un mélange bien lisse. | |  |  2     Dans un grand bol, mélanger le sucre avec les œufs et [battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) jusqu’à ce qu’ils blanchissent. Ajouter à la préparation la farine et les [noisettes](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/143/noisette.shtml) en poudre mélangées ensemble au préalable (pour éviter les petits grumeaux). | |  |  3     Ajouter le mélanger chocolat-beurre et mélanger pour obtenir une pâte homogène. | |  |  4     Verser 2/3 de la préparation dans le plat à gratin, déposer délicatement les biscuits sur la pâte puis verser le reste de la préparation et [lisser](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300084/lisser.shtml) pour recouvrir tous les biscuits. | |  |  5     Enfourner pendant environ 30-35 minutes (selon le four). Vérifier avec une pointe de couteau la cuisson sur divers endroits du brownie. | |  |  6     Servir tiède avec une crème anglaise ou une crème dessert au caramel. | |
| |  | | --- | | **Pour finir...** Pour le plat à gratin, je beurre d'abord le moule aux quatre coins (pour que la feuille tienne bien), je chemise d'une feuille de papier sulfurisé un peu plus grnade que le moule (pour pouvoir sortir le brownie), puis je beurre et farine le moule : comme ça, aucun risque que le gâteau n'accroche. | |
|  |