

Brownie au chocolat praliné (variante de La Table à Dessert)

Ingrédients pour environ un rectangle de 20cm/40cm :

- 1 tablette de chocolat dessert praliné 170g
- 3 œufs
- 140g de beurre + une noix pour le moule
- 70g de sucre
- 70g de farine
- 30g d'amandes effilées

Faire fondre au bain-marie ou au micro-ondes, le beurre et le chocolat coupés en morceaux.

Dans le robot, mélanger les œufs, la farine, le sucre et les amandes. Y ajouter le mélange chocolat beurre légèrement tiédi.

Beurrer le moule, y mettre la préparation et l'enfourner à 200°C 13 à 15 minutes, ou plus (il faut que le gâteau monte un peu mais reste très souple).

Laisser tiédir avant de démouler.