



## Le brownie aux pistaches

Recette pour 4 à 6 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 20 min.

### Ingrédients

Chocolat à pâtisser : 140 g  
Beurre : 90 g  
Oeufs : 2  
Sucre en poudre : 125 g  
Farine : 130 g  
Levure chimique : ½ sachet (= 5 g)  
Pistaches vertes : 100 g, non salées

*Cacao amer + beurre pour le moule*

### Matériel

un moule à manqué carré  
2 jattes  
un fouet  
une balance ménagère



### Réalisation > la préparation

1. Faire fondre aux micro-ondes le chocolat et le beurre coupés en petits morceaux dans une jatte. Bien lisser quand tout est fondu.
2. Concasser assez grossièrement les pistaches et les réserver.
3. Fouetter dans une autre jatte les oeufs entiers et le sucre pour obtenir une préparation mousseuse. Incorporer ensuite le chocolat fondu, la farine et la levure ensemble, et enfin les éclats de pistache. Mélanger le tout.
4. Préchauffer le four à 175°C. Beurrer et saupoudrer de cacao amer un moule à manqué carré.  
*- cela permettra à la pâte de ne pas accrocher et de pouvoir démouler le gâteau en douceur, c'est toujours mieux que la farine qui laisse parfois des traînées blanches sous les parts de gâteau que vous servez -  
- le moule carré est une tradition pour le brownie, et les parts à servir sont également à présenter carrées ! -*

### Réalisation > la cuisson

5. Verser dans le moule. Enfourner pour 20 min à 175°C.
6. Laisser complètement refroidir avant de tenter de démouler. Et découper en 9 ou 16 mini-parts carrées. Il s'assortit parfaitement d'une petite crème ou sauce à la pistache !

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)