

## Recette de brookie

Des cookies, ou un brownie? Pas besoin de choisir !

### Ingrédients

#### Partie Brownie :

- 210 g de chocolat noir
- 105 g de beurre
- 3 œufs
- 120 g de sucre
- 120 g de farine



#### Partie Cookie :

- 150 g de beurre mou
- 100 g de sucre
- 1 gros œuf
- 255 g de farine
- 2 cuil. à café de levure chimique
- 150 g de pépites de chocolat
- Une pincée de sel

### Préparation

#### 1. Préparer la partie Brownie :

Faire fondre le chocolat noir et le beurre ensemble au bain-marie ou au micro-ondes.

Dans un plat, battre les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne bien mousseux.

Ajouter la farine et une pincée de sel à ce mélange, puis incorporer le chocolat et le beurre fondus.

Verser cette préparation dans un plat allant au four.

5 minutes de cuisson : Enfourner à 180°C pendant environ 5 minutes.

#### 2. Préparer la partie Cookie :

Mélanger le beurre mou avec le sucre jusqu'à obtenir un mélange crémeux.

Ajouter l'œuf et bien mélanger.

Incorporer la farine, la levure chimique, le sel et les pépites de chocolat. Mélanger délicatement.

Sortir le plat de brownie du four et étaler la pâte à cookie par-dessus le brownie.

10 à 15 minutes de cuisson : Remettre le plat au four à 180°C pendant 10 à 15 minutes. Le temps de cuisson dépend de votre four et de la consistance souhaitée (plus fondant ou plus croustillant).