



Tartelettes brownie

Ingredients

Pâte sucrée au cacao

90g de sucre glace
130g de beurre mou
1 oeuf
240g de farine
30g de poudre d'amande
20g de cacao non sucré

Pâte à brownie

85g de beurre demi-sel
155g de chocolat noir
2 oeufs
90g de sucre
60g de farine
des pépites de chocolat

Pâte sucrée au cacao

- Pour 5 tartelettes -

Dans un grand récipient mélanger bien la farine, la poudre d'amande, le cacao et le beurre.

Ajouter l'oeuf et le sucre et mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ne pas trop travailler la pâte sinon elle sera dure.

Filmez la pâte et mettez au frais 1h.

Préchauffer le four 180°C.

Étaler la pâte, fonder les moules et faire cuire blanc pendant environ 6 minutes.

Pâte à brownie

Faire fondre ensemble le beurre et le chocolat noir en morceaux au bain-marie.

Ajouter le sucre, les oeufs et mélanger.

Incorporer la farine.

Verser la pâte brownie sur la pâte au cacao.

Parsemer de pépites de chocolat.

Enfourner 11 minutes.