

Brownie aux pistaches et aux canneberges

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

200 grammes de beurre
250 grammes de chocolat noir (en morceaux)
5 œufs (légèrement battus)
250 grammes de sucre
200 grammes de farine
35 grammes de cacao en poudre
75 grammes d'airelles séchées
75 grammes de pistaches (concassées)

Méthode de préparation

1. **Recouvrez un moule à brownie ou autre moule (± 20 x 30 cm) de papier sulfurisé. Le papier doit largement dépasser le bord du moule pour faciliter le démoulage du brownie après la cuisson.**

2. **Laissez fondre le beurre et le chocolat à feu doux dans un poêlon. Réservez et laissez refroidir. Ajoutez les œufs en fouettant et mélangez bien. Ajoutez le reste des ingrédients.**

3. **Versez la pâte dans le moule et laissez cuire pendant 25 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Laissez refroidir dans le moule pendant un quart d’heure.**

4. **Démoulez le brownie et laissez-le refroidir sur une grille. Coupez-le en cubes et servez-le avec une boule de glace.**