



# 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 ( $\pm 20 \times 30$  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.