

# BROOKIE

Chéri

## LES INGRÉDIENTS

*Environ 10/12 parts*

*Pour la pâte à cookies :*

*350g de sucre blond - 250g de beurre - 1 oeuf - 375g de farine de blé bio T65 - 1 pincée de vanille en poudre - <sup>1/2</sup> sachet de levure - 350g de chocolat Milka*

*Pour la pâte à brownies :*

*250g de cookies trop cuits (avec la pâte du dessus) - 40g de cacao - 2 oeufs - 175g de sucre blond - 125g de beurre - 175g de farine de blé bio T65 - <sup>1/2</sup> sachet de levure - 200g de chocolat noir - Noix de Pécan*

## LA RECETTE

Pour la pâte à cookies

1. Mélanger le sucre et le beurre à l'aide d'un batteur. Ajouter l'oeuf et mélanger de nouveau.
2. A côté, mélanger la farine avec la vanille, la levure et le chocolat Milka préalablement découper en pépites. Puis incorporer en 2 ou 3 fois au mélange précédent, jusqu'à ce que le tout soit homogène.
3. Faire cuire dans un premier temps 250g de cookies jusqu'à ce que le tout soit bien cuit et doré. (Environ 15/20 minutes à 180°).

Pour la pâte à brownies

1. Une fois les 250g de cookies bien cuits et refroidis les broyer dans un robot. Ajouter le cacao et 1 oeuf.
2. A côté mélanger ensemble la farine, la levure.
3. Par ailleurs, faire fondre ensemble le beurre et le chocolat. Ajouter le sucre et mélanger. Puis ajouter l'oeuf et mélanger de nouveau.
4. Mélanger chacune des préparations les unes avec les autres. Ajouter les noix de Pécan.

Pour le montage

1. Verser dans le moule beurré la pâte à brownies en premier. Puis étaler par dessus la pâte à cookies restante sur l'ensemble du moule. Faire cuire environ 25 minutes à 140°. Laissez refroidir et régalez-vous ♥