**Recette de brookies**

**Pour la partie brownie :**  
– 125 g de chocolat noir  
– 75 g de beurre  
125 g de sucre  
– 2 œufs  
– 75 g de farine  
– 50 g de noix de pécan

**Pour la partie cookie :**  
– 135 g de sucre roux  
– 120 g de beurre demi-sel mou  
– 1 œuf– 165 g de farine– 1 cuillère à café rase de levure chimique  
– 110 g de grosses pépites de chocolat noir (+ éventuellement des petites pour le dessus)

**MATÉRIEL INDISPENSABLE :**  
– Un moule carré ou [un rectangle en inox](http://www.amazon.fr/gp/product/B000A42CDE/ref=as_li_tl?ie=UTF8&camp=1642&creative=6746&creativeASIN=B000A42CDE&linkCode=as2&tag=perlensucr-21) de 20 cm de côté

**Préparation de la partie brownie :**

Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie ou au micro-onde et mélangez bien.

[](http://perleensucre.com/wp-content/uploads/2015/06/brookie-etp1.png)

Hors du feu ajoutez le sucre, les œufs, la farine et enfin les noix de pécan en mélangeant bien entre chaque ajout.

[](http://perleensucre.com/wp-content/uploads/2015/06/brookie-etp2.png)

Versez dans un moule carré ou un cadre d’environ 20 cm de côté.

[](http://perleensucre.com/wp-content/uploads/2015/06/brookie-etp3.png)

**Préparez ensuite la pâte à cookie :**

Fouettez ensemble le beurre et le sucre roux jusqu’à ce que le mélange devienne crémeux.

[](http://perleensucre.com/wp-content/uploads/2015/06/brookie-etp4.png)

Ajoutez l’œuf et mélangez bien.

[](http://perleensucre.com/wp-content/uploads/2015/06/brookie-etp5.png)

Incorporez enfin la farine, la levure ainsi que les grosses pépites de chocolats et mélangez rapidement sans trop travailler la pâte.

[](http://perleensucre.com/wp-content/uploads/2015/06/brookie-etp6.png)

Disposez grossièrement sur l’appareil à brownie.

[](http://perleensucre.com/wp-content/uploads/2015/06/brookie-etp7.png)

Parsemez le tout de petites pépites de chocolat.

[](http://perleensucre.com/wp-content/uploads/2015/06/brookie-etp8.png)

Enfournez pour 15 à 25 mn (cela dépend des fours, mais pas plus surtout ! Sinon l’ensemble sera trop cuit/sec et vous n’aurez pas les textures désirées) jusqu’à ce que la surface soit très légèrement doré.

Laissez refroidir complètement avant de détailler des petits carrés.