 **Petits brownies chauds**

 **Pour 12 brownies**

**- 100 g de** [**chocolat au lait**](http://recettes.de/chocolat-au-lait)**- 200 g de** [**chocolat noir**](http://recettes.de/chocolat-noir)**- 100 g de** [**noix de pécan**](http://recettes.de/noix-de-pecan)**-  150 g de beurre ½ sel
- 3 œufs
- 200 g de cassonade
- 125 g de farine
- ¾ de càc de levure chimique
Pour servir (facultatif) :
-** [**Glace**](http://recettes.de/glaces) **à la vanille
- cacao amer en poudre**

**Plaques de 12 empreintes à muffins tapissées de caissettes en papier
Préchauffage du four à 190°C (chaleur tournante)**

Hacher le chocolat au lait et les noix de pécan.
Faire fondre le chocolat noir dans le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.
Remuer pour bien lisse
Fouetter le sucre avec les œufs jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.
Ajouter le chocolat noir fondu ainsi que la farine tamisée avec la levure.
Ajouter enfin le chocolat au lait et les noix de pécan, en mélangeant à la spatule.
Répartir la pâte dans les caissettes.
Enfourner pendant 12 minutes, jusqu'à ce qu'une croûte se forme sur le dessus mais que l'intérieur soit encore bien fondant.
Sortir du four et laisser reposer 10 minutes dans les moules.
Poser les brownies chauds sur les assiettes.
On peut les surmonter d'une boule de glace à la vanille et les saupoudrer d'un voile de cacao.