 **Le brookie**

 **Pour 8 croquants-Gourmands**

**La pâte à cookie :
- 110 g de beurre pommade**
**- 100 g de sucre de canne**
**- 30 g de** [**vergeoise**](https://recettes.de/vergeoise)
**- 1 œuf**
**- 200 g de farine**
**- ½ càc de levure chimique**
**- 30 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**
**- 100 g de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **noir**

Mélanger au fouet le beurre mou et les sucres pour obtenir la consistance d'une pommade.
Ajouter l'œuf et travailler encore.
Incorporer enfin la farine, la levure et les amandes en poudre.
Lorsque la pâte est bien homogène, ajouter le chocolat concassé ou des pépites.
Mélanger à la spatule.
Réserver la pâte au réfrigérateur.

**La pâte à brownie :
- 100 g de chocolat noir**
**- 90 g de beurre**
**- 2 œufs**
**- 110 g de sucre de canne**
**- 45 g d'huile de tournesol**
**- 80 g de farine**
**- ½ càc de levure chimique**
**- 40 g d'amandes en poudre**
**- 30 g de cacao amer**
**- 100 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)

**moule étoile ou moule à manqué de 20 cm de Ø, légèrement beurré si non silicone**
**Préchauffage du four à 170°C** 
Faire fondre le chocolat en morceaux avec le beurre au  micro-ondes ou à la casserole.
Remuer, laisser tiédir.
Travailler les œufs et le sucre puis ajouter le chocolat fondu tiède et l'huile.
Incorporer la farine, la levure, les amandes en poudre et le cacao.
Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène.
Concasser les noix au couteau.
Les ajouter à la pâte en remuant à la spatule.
Étaler la pâte dans le moule.
Recouvrir de pâte à cookie.
Enfourner pour 30 minutes.
Laisser tiédir un peu avant de démouler.
Servir seul ou accompagné d'une glace à la vanille.