**Brownie marbré aux 2 chocolats**

****

*Ingrédients* :

- 100 g de chocolat noir  
- 100 g de chocolat blanc  
- 120 g de beurre  
- 3 œufs (petits)  
- 100 g de sucre en poudre  
- 50 g de farine  
- 50 g de noix de pécan

*Recette* :

Concassez les noix de pécan grossièrement à l'aide d'un couteau. Réservez.

Faites fondre les 2 chocolats au micro-ondes séparément avec la moitié du beurre dans chaque bol. Laissez cuire 1 mn au micro-ondes pour chaque chocolat. Remuez jusqu'à ce qu'il devienne bien lisse.

Fouettez les œufs entiers avec le sucre dans un saladier. Ajoutez la farine. Répartissez la moitié de la pâte dans les 2 bols de chocolats. Les 2 pâtes doivent être bien lisses et sans grumeaux. Ajoutez les morceaux de noix de pécan dans la pâte au chocolat noir.

Versez la pâte au chocolat noir dans un moule carré, puis la pâte au chocolat blanc par-dessus. Remuez avec la pointe d'un couteau pour former des marbrures. Attention à la pointe du couteau si vous utilisez un moule en silicone ! Mieux vaut utiliser le manche d'une petite cuillère.

*Cuisson* :

20 mn à 180°. Démoulez le brownie sur une assiette et laissez-le refroidir. Découpez-le en carrés lorsqu'il est froid.

***http://www.evacuisine.fr/***