

# LE BROWNIE DE MANON

## INGREDIENTS :

70 g de farine

130 g de sucre en poudre

3 œufs

120 g de beurre + un peu pour le moule

200 g de chocolat noir

150 g de noisettes

1 - Préchauffe le four à 160 °C (th.5-6).

2 - Verse les noisettes sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourne pour 15 minutes.

3 - Laisse-les complètement refroidir, puis frotte les noisettes entre elles pour retirer la peau. Place-les ensuite dans un torchon et écrases-les à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

4 - Préchauffe le four à 180°C (th.6).

5 - Fais fondre le chocolat et le beurre au micro-onde ou au bain-marie.

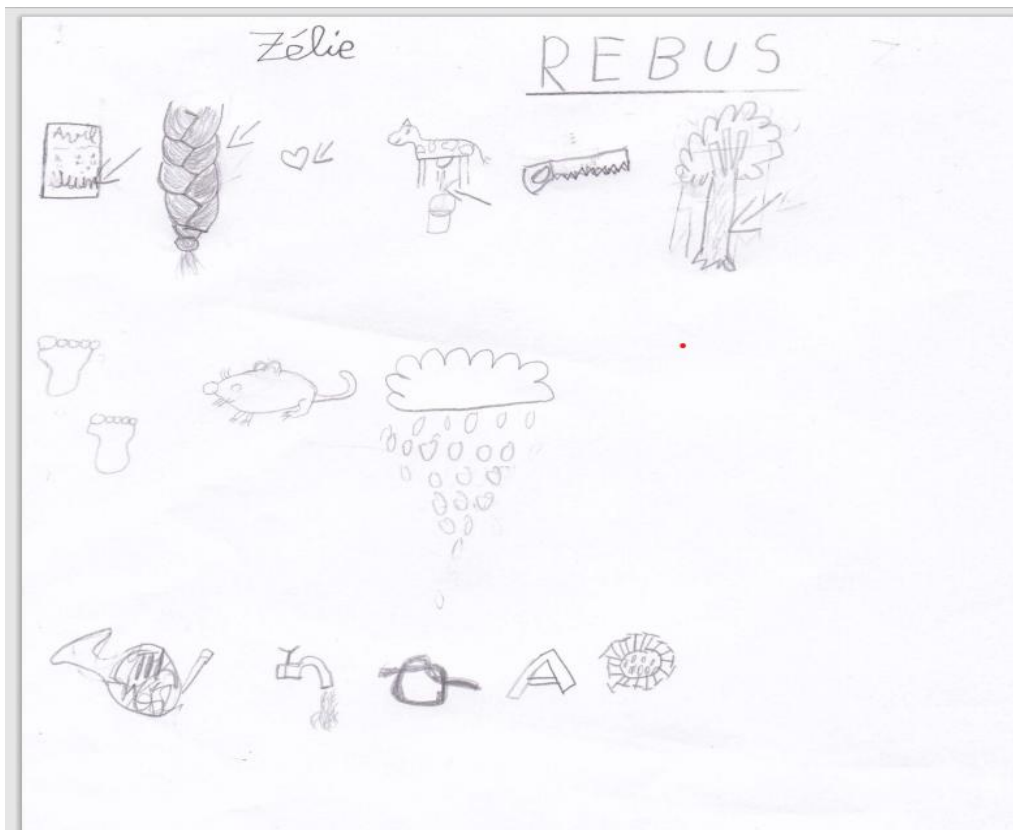
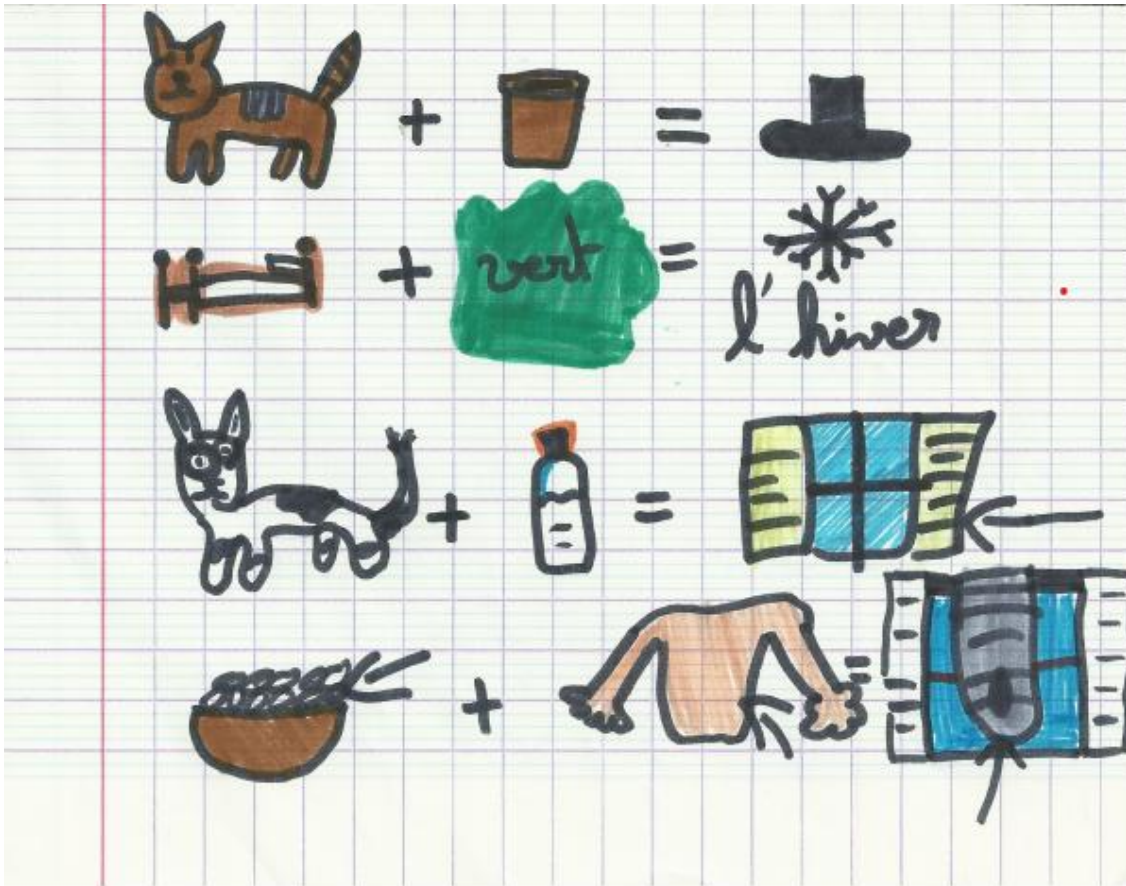
6 - Laisse le mélange tiédir, ajoute le sucre et fouette énergiquement. Ajoute les œufs un à un en fouettant à chaque fois, puis incorpore la farine en fouettant. Termine en ajoutant les noisettes concassées.

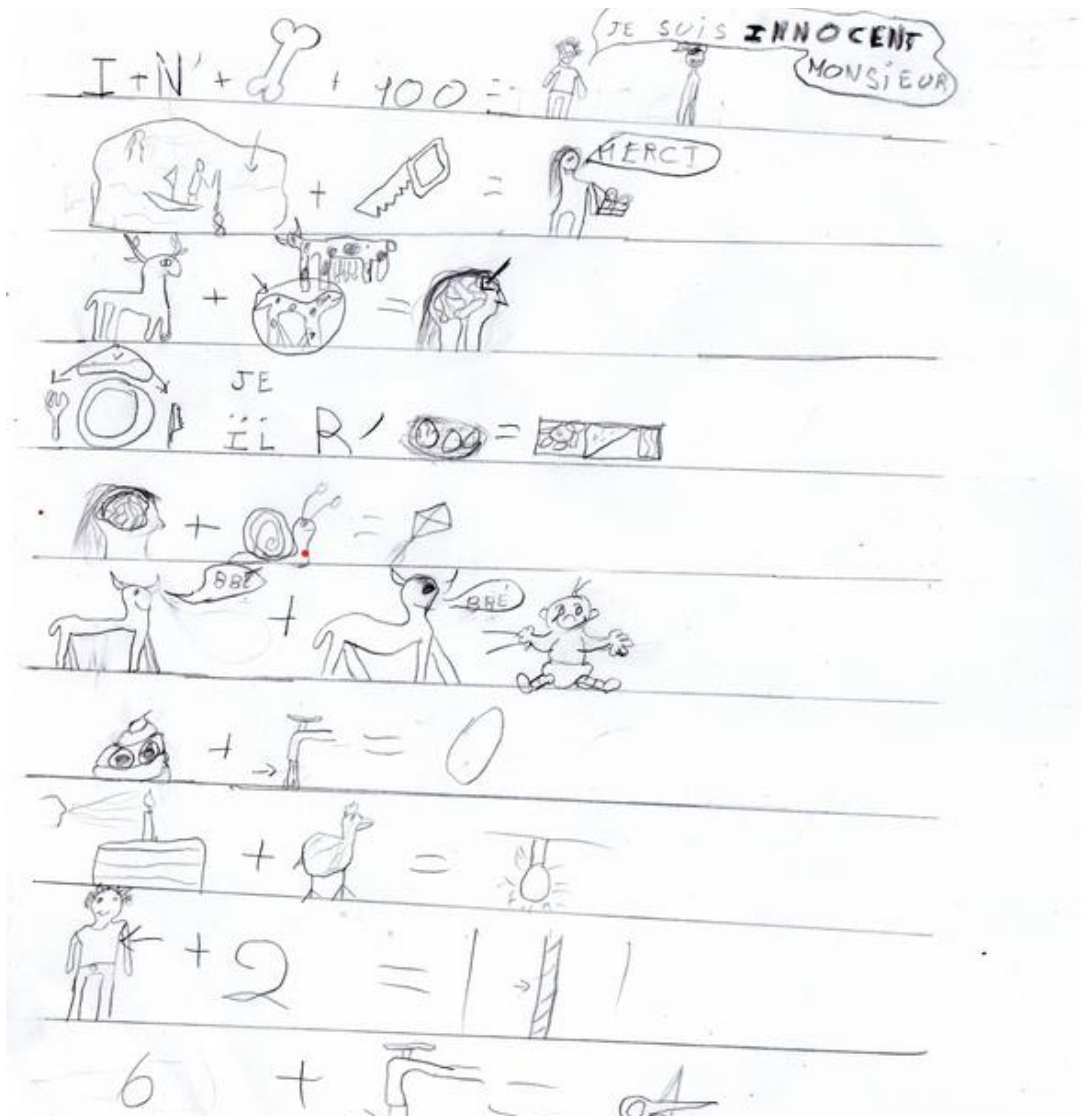
7 - Beurre le moule, verse la pâte et enfourne pour 20 minutes.

**LASSE REFROIDIR AVANT DE DEGUSTER**



## Les rébus de Timéo, Elie et Zélie:





L'expérience de Zélie :

J'ai fait des expériences avec l'eau et les glaçons.

Quand l'eau gèle, elle prend plus de place et quand elle s'évapore, elle s'évapore plus vite dans une assiette que dans un verre.

Eau gelée



eau évaporée

