**Brownie aux marrons et noisettes**

**Indications**

Préparation : 20 min

Cuisson : 40 min

1 toque : facile

Recette : peu onéreuse

Pour 6 personnes

**Ingrédients**

// **75g de pâte de marrons Sabaton**

**// 100** **g de Châtaignes d'Ardèche au sirop Sabaton**

**//** 30 g de noisettes

// 200 g de chocolat noir à pâtisser

// 100 g de beurre

// 4 œufs

// 100 g de sucre en poudre

// 60 g de farine

**Préparation**

// Préchauffer le four à 180 °C.

// Hacher grossièrement les châtaignes au sirop et les noisettes.

// Faire fondre le chocolat noir et le beurre. Hors du feu, incorporer la pâte de marrons et bien mélanger.

// Dans un saladier, fouetter 1 œuf entier et 3 jaunes avec le sucre et réserver

les blancs.

// Incorporer le mélange chocolat-pâte de marrons à la préparation, puis ajouter

la farine, les châtaignes et noisettes.

Monter les blancs en neige et les incorporer délicatement.

// Verser la pâte dans un moule rectangulaire beurré et enfourner pendant 40 min.

// Laisser refroidir et déguster.

*Crédit photos : © Sabaton - Photographe Philippe Barret*

*Visuels numériques disponibles sur demande*

***Contact Presse : Agnès Amoretti***

*Tel 01 41 41 60 16 – email : agnes@agnesamoretti.fr*