



BROWNIE AUX FRUITS CONFITS

Les recettes de cuisine bio du **Fenouil biocoop** par Marielle

Préparation : 10 minutes • Cuisson : 20 minutes • Pour 6 à 8 personnes



INGRÉDIENTS

- 100 g de chocolat pâtissier
- 2 œufs*
- 60 g de sucre roux
- 100 g de beurre*
- 60 g de farine de blé* T55
- 50 g de gingembre confit
- 50 g d'écorces d'oranges confites
- 50 g de noix du Brésil*

*peut contenir des allergènes

PRÉPARATION

1. Casser le chocolat en morceaux et le faire fondre au bain-marie avec le beurre. Mélanger et laisser refroidir.
2. Incorporer le sucre, les œufs puis la farine et mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.
3. Couper le gingembre confit et les écorces d'oranges en petits dés, hacher grossièrement les noix du Brésil et ajouter le tout à la pâte.
4. Cuire au four à 180°C pendant 15 minutes maximum.

Le Fenouil
biocoop
www.lefenouil-biocoop.fr



MAGASINS BIOLOGIQUES

FENOUIL SARGÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
Accueil : 02 43 81 87 71

FENOUIL RUAUDIN
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Parc des Hunaudières
Accueil : 02 43 78 93 82

FENOUIL UNIVERSITÉ
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
Accueil : 02 43 88 36 70

FENOUIL RÉPUBLIQUE
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
Accueil : 02 85 29 15 80

FENOUIL ATLANTIDES
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
6 avenue d'Hauzouza
Accueil : 02 85 29 29 69

Retrouvez nos autres recettes sur le blog du Fenouil : www.cuisine-moi-un-fenouil.fr