

Brownie au chocolat (sans lait, sans gluten)

RECETTE



15 minutes



35 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 g de chocolat noir 56% minimum
- 60 g de purée d'amande*
- 1 briquette de 20 cl de crème végétale d'amande*
- 3 œufs*
- 50 g de sucre de canne
- 40 g de poudre d'amande*
- 80 g de cerneaux de noix*

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie, puis ajouter la purée et la crème d'amande, bien mélanger et laisser tiédir.
3. Battre les blancs d'œufs en neige et réserver.
4. Incorporer les jaunes d'œufs, le sucre et la poudre d'amande au chocolat et mélanger.
5. Ajouter délicatement les blancs en neige et les cerneaux de noix.
6. Verser la préparation dans un moule chemisé (ou huilé et fariné) et cuire 35 minutes à 180°C : la pointe du couteau doit être très légèrement humide.
7. Laisser entièrement refroidir avant de découper des carrés ou des barres à l'aide d'un couteau très aiguise (à cause des noix !).

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonne | Rue de la Raterie, Allonne

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr