

# 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 aiguisé (à cause des noix !).

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

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

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)

**biocoop**

Le Fenouil



@fenouilbiocoop