



10 minutes



25 minutes



6 personnes

INGRÉDIENTS

- 150 g de farine de blé* ancien T80 de Nicolas Chevalier
- 100 g de sucre de coco Ecodées en vrac
- 120 g de beurre* demi-sel Biocoop
- 60 g de chocolat blanc* Kaoka en vrac
- 60 g de cranberries Le moulin d'Arche en vrac
- 60 g de noix de pécan* Nutfields en vrac
- 2 œufs* La ferme de Mont Saint-Père au détail
- 1 sachet de sucre vanillé Rapunzel
- ½ sachet de poudre à lever sans gluten Culinat

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Sortir le beurre du réfrigérateur pour le laisser ramollir.
2. Préchauffer le four à 180°C.
3. Blanchir le beurre mou et le sucre de coco à l'aide d'un fouet, puis ajouter les œufs et mélanger.
4. Incorporer la farine, la poudre à lever et le sucre vanillé.
5. Ajouter le chocolat blanc, les noix de pécan et les cranberries. Bien mélanger.
6. Graisser et fariner un moule, y verser la pâte et cuire 25 minutes à 180°C.
7. Vérifier la cuisson du blondie avant de le sortir du four et le laisser refroidir avant de le déguster !

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
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr