

Brownie chocolat aux haricots noirs

Ingrédients pour 9 gourmandises

100 g de haricots noirs
8 c à s de sucre
70 g de beurre
170 g de chocolat noir
4 c à s de cacao en poudre
3 Œufs
1 poignée de noix concassées
1 pincée de sel

Variante: teste avec d'autres variétés comme les haricots rouges.

Matériel de cuisine

1 grand bol
1 maryse
1 fouet
1 plat pour le four



Méthode à suivre, coches chaque étape

1. Prépare les haricots noirs à l'avance : mets les à tremper toute une nuit, puis les fais cuire 40 minutes dans de l'eau non salée.
2. Fais fondre le beurre et le chocolat au bain-marie ou aux micro-ondes.
3. Écrase les haricots cuits dans un saladier à la fourchette et ajoutes le sucre, le cacao, le sel et mélange le tout.
4. Ajoute les œufs et le mélange beurre-chocolat.
5. Ajoute les noix. (en garder pour la déco!)
6. Verse la préparation dans un plat graissé.
7. Dépose les noix restantes sur le dessus pour décorer et cuis 25 à 30 minutes au four, à 180°C.
8. Pour tester la cuisson plante la lame d'un couteau dans le plat, la consistance doit être un peu humide ou avec un peu de pâte si tu aimes très fondant.

A déguster tiède ou froid !

Nutrimagicienne Vanessa