



BROWNIE CROQ'FONDANT

— aux Noix & Noisettes —

. **Pour 16 petits carrés .**

(soit un moule carré de 23x23 cm)

- . Chocolat noir pâtissier / 200g
- . Compote de pommes sans sucres ajoutés / 100g
- . Tofu soyeux / 200g
- . Sucre de canne complet / 100g
- . Poudre d'amande blanche / 70g
- . Cerneaux de noix / 50g
- . Noisettes / 50g
- . Fécule de maïs / 50g
- . Vanille en poudre / 1 demi càc
- . Pincée de bicarbonate alimentaire
- . Pincée de sel

Topping :

- . Cerneaux de noix / 30g
- . Noisettes / 30g

. Faites préchauffer le four à 180°C (th. 6).

. Faites fondre le chocolat au bain marie : placez un saladier à l'intérieur d'une casserole remplie à moitié d'eau. Cassez grossièrement votre tablette de chocolat en morceaux dans le saladier. Placez la casserole sur le feu et faites chauffer à feu moyen. Laissez ainsi fondre le chocolat tranquillement, en remuant de temps en temps pour qu'il fonde plus facilement et de manière homogène.

. Pendant que le chocolat fond, concassez les noix et noisettes dans votre robot mixeur. Commencez d'abord par verser les noisettes, mixez le temps qu'elles soient grossièrement concassées, ajoutez ensuite les noix puis mixez à nouveau. Les noix se brisent beaucoup plus rapidement que les noisettes et si vous versez les deux en même temps, vous risquez d'obtenir une poudre de noix alors même que les noisettes seront encore en gros morceaux !

. Une fois que vos noix et noisettes sont concassées, versez-les dans un bol à part. Réservez.

. Versez le tofu soyeux et la compote dans le robot. Mixez jusqu'à obtenir un mélange crémeux lisse et homogène.

. Ajoutez ensuite le chocolat fondu (il doit être bien lisse, sans morceaux), le sucre, la poudre d'amande, la fécule, la vanille, le bicarbonate et le sel. Mixez le tout jusqu'à obtenir un mélange pâteux parfaitement homogène.

Entre temps, raclez les parois du bol si nécessaire pour faciliter le mixage.

. Pour finir, ajoutez les noix et noisettes concassées et mixez brièvement une dernière fois, juste le temps que les morceaux soient bien incorporés à la pâte.

. Versez la pâte dans un moule carré (soit chemisé de papier cuisson soit huilé). Étalez-la bien jusqu'aux bords du moule, à l'aide d'une spatule, de manière à obtenir une surface lisse et une épaisseur uniforme partout.

Suite au verso >



BROWNIE CROQ'FONDANT

— aux Noix & Noisettes —

. **Pour 16 petits carrés .**

(soit un moule carré de 23x23 cm)

- . Chocolat noir pâtissier / 200g
- . Compote de pommes sans sucres ajoutés / 100g
- . Tofu soyeux / 200g
- . Sucre de canne complet / 100g
- . Poudre d'amande blanche / 70g
- . Cerneaux de noix / 50g
- . Noisettes / 50g
- . Fécule de maïs / 50g
- . Vanille en poudre / 1 demi càc
- . Pincée de bicarbonate alimentaire
- . Pincée de sel

Topping :

- . Cerneaux de noix / 30g
- . Noisettes / 30g

. Enfournez votre brownie pour 25 minutes.

. A la sortie du four, laissez-le bien tiédir à température ambiante avant de le découper en carrés. Pour ma part, j'aime bien le laisser reposer pendant une heure minimum.

Il est ainsi beaucoup plus facile à découper proprement !

. Le brownie se déguste de préférence une fois qu'il a suffisamment tiédi. Ainsi, sa consistance est idéale et son goût est meilleur car les arômes ont eu le temps de bien se développer.

