

Brownie sans beurre

Information : Le goût de la compote est INDÉTECTABLE dans ce brownie ! Il est complètement couvert par le goût très fort du cacao en poudre. La compote ne sert qu'à donner son fondant au brownie.

Ingrédients (brownie de 350g) :

- 50g de farine
- 1/2 cuil. à café rase de levure chimique
- 70g de cacao en poudre non sucré
- 80g de sucre (ou sucre brun/de la cassonade, ce sera encore meilleur au goût et pour la santé !)
- 80g de chocolat fondu (utilisez de préférence du BON chocolat contenant min. 50% de beurre de cacao)
- 120g de compote de pommes (sucrée ou non. Vous pouvez rajouter une cuillère à soupe de sucre si votre compote n'est pas sucrée)
- 1 œuf
- Si vous le souhaitez et parce que ce sera encore meilleur : une poignée de noix/noisettes concassées, noix de pécan, noix de coco, amandes ou pépites de chocolat ou même de Smarties, de mini marshmallows, M&Ms,... Mais pas tout ça en même temps !!

Préparation :

Ce brownie est très facile à préparer. Quand vous avez mélangé tous les ingrédients, goûtez la pâte. Si elle a un goût fort de cacao et qu'elle est sucrée comme vous aimez, c'est gagné ! Sinon, vous pouvez toujours rajouter un peu d'ingrédients secs (sucre et cacao en poudre) à votre pâte.

Cuisson :

- Préchauffez votre four pour qu'il soit déjà à 180°C au moment où vous enfournerez votre brownie.
- En fonction de l'épaisseur de votre brownie, comptez entre 18 et 25 minutes de cuisson. Le mien était un brownie d'environ 20cm sur 15, d'une épaisseur d'environ 1cm et a cuit environ 20 min. Un brownie ne doit pas être trop cuit (plutôt mi-cuit) et ses bords ne doivent pas noircir. Quand on y plante la pointe d'un couteau, elle ne doit pas ressortir parfaitement propre comme pour les gâteaux. Dans le doute, retirez le tôt du four. Il sera bien fondant et ce sera parfait !

Conservation :

Il se conserve plusieurs jours, recouvert d'un film étirable ou coupé en carrés (en brownies), dans une boîte hermétique.