

# Brownie aux haricots rouges



QUANTITÉ

4 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

30 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 1 boîte de haricots rouges de 400g (soit 240g de haricots égouttés)
- 150g de chocolat noir pâtisseries
- 50 mL de lait de soja
- 40g de coulis de framboise
- 2 oeufs
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 50g de noix de pécan

Pour le topping (facultatif) : - 50g de chocolat noir

- Des noix de pécan, des noisettes, des amandes...

Préchauffez votre four à 180°C.

Égouttez les haricots dans une passoire et rincez les bien.

Mixez-les avec le lait de soja jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Ajoutez le coulis et les œufs et mixez à nouveau.

Faites fondre le chocolat au bain-marie (vous pouvez aussi le faire fondre au micro-ondes mais dans ce cas, ajoutez une cuillère à café d'eau).

Pendant ce temps, coupez les noix de Pécan en 4.

Ajoutez la préparation mixée au chocolat ainsi que la levure, le sel et les noix de pécan. Mélangez bien.

Versez la pâte dans un moule à gâteau et faites cuire à 180°C pendant 30 minutes..Une fois cuit, sortez le du four.

Pour le topping (facultatif) :Faites fondre les 50g de chocolat au bain-marie.Pendant ce temps, concassez les fruits secs en petits morceaux. Vous pouvez aussi en garder des entiers pour faire joli.Versez le chocolat fondu sur le brownie étalez-le à l'aide d'un pinceau ou d'une maryse.Disposez dessus les fruits secs (entiers et/ou en morceaux).Laissez refroidir jusqu'à ce que le chocolat durcisse.

