

Brownies magiques¹

Brownies

Pomme de grosseur moyenne, pelée et coupée en tranches.....	1
Eau	50 ml
Cannelle en poudre	5 ml
Haricots noirs en conserve, rincés et égouttés	175 ml
Poudre de cacao	50 ml
Chapelure de biscuits Graham	50 ml
Œufs	2 gros
Vanille.....	5 ml
Sucre	175 ml
Farine tout usage.....	100 ml
Noix de Grenoble hachées	125 ml

Coulis

Framboises congelées, décongelées.....	250 ml
Jus de citron	15 ml
Sirop d'érable.....	15 ml

Brownies :

- Dans un petit chaudron, chauffer les morceaux de pomme avec l'eau et la cannelle. Laisser frémir environ 5 minutes, où jusqu'à ce que les morceaux de pomme soient mous. Écraser les pommes pour en faire une compote.
- Dans un grand bol, réduire les haricots en purée avec juste assez d'eau pour leur donner une texture légèrement mouillée. Incorporer le cacao, la compote de pomme et la chapelure. Batta au malaxeur pour obtenir une texture lisse.
- Dans un autre bol, battre les œufs, la vanille, l'huile et le sucre.
- Ajouter ce mélange à la préparation aux haricots et incorporer la farine et les noix. Brassier.
- Verser dans un moule carré de 20 x 20 cm préalablement huilé.
- Cuire au centre du four à 350°F pendant 50 minutes ou jusqu'à ce qu'une tige fine insérée au centre en ressorte propre.

Coulis :

- Pour faire le coulis, mettre les framboises, le jus de citron et le sirop d'érable dans le mélangeur et l'actionner jusqu'à l'obtention d'une purée fine.
- Lorsque les brownies sont refroidis, les couper en morceaux. Les présenter accompagnés du coulis de framboises.

Rendement : 16 portions

¹ Recette inspirée de : Saint-Amand, Manon, *Saveurs de légumineuses*, éd de l'Homme, 2003, p.144.
ISBN : 2761918029