

Brownie à la betterave



Ingrédients

Ingrédients pour 10 portions :

400 g de betteraves rouges en cubes d'Ardo

10 g de piment (facultatif)

220 g de chocolat 70 %

150 g de beurre

3 œufs

1,5 c. à s. de sucre vanillé

5 g de sel

25 g de cacao

100g de farine

Noix de pécan

Préparation

1. Faites cuire les dés de betterave rouge avec le piment dans un peu d'eau et mixez jusqu'à obtenir une texture lisse.
2. Faites fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
3. Battez les œufs avec le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
4. Mélangez délicatement la purée de betterave rouge refroidie, le sel et le mélange chocolat et beurre.
5. Ajoutez ensuite le cacao et la farine, versez le mélange dans un moule, parsemez de noix de pécan et enfournez à 180 °C pendant 12 à 15 minutes.

Allergènes

Egg

Gluten



We preserve nature's gifts