

BROWNIES CHOCOLAT/COMPOTE DE POMMES



Un délicieux brownie fondant sans sucre ni beurre grâce aux sucres naturels de la compote de pommes

Ingrédients :

- 200 g de compote de pommes sans sucre ajouté
- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 90 g de farine
- 4 œufs
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 poignée de noisettes ou noix ou amandes ou cacahuètes

*Faire fondre le chocolat au bain-marie dans un saladier.
Hors du feu, avec un fouet à main, mélanger les jaunes d'œufs au chocolat tiède.
Ajouter la compote de pommes puis la farine, le sel et les noisettes concassées.
Monter les blancs en neige ferme et incorporer doucement à l'aide d'une spatule.*

*Chemiser de papier sulfurisé un moule rectangulaire (25 x 18 cm environ) et y verser la pâte.
Cuire dans un four chauffé à 180°C environ 25 mn.*

Contrôle : *la pointe du couteau doit ressortir légèrement humide de chocolat.
Laisser refroidir avant de démouler et découper : le brownie doit 'figer'.*