



# Brownie aux haricots blancs blancs



6 personnes



15 min



20 min - 175°C



300 g de haricots blancs égouttés  
100g de chocolat noir pâtisier  
100g de sucre  
125g de beurre d'amande ou beurre  
de cacahuètes  
100g de lait de coco  
100g de compote de pomme  
50g de farine  
15 g de cacao non sucré  
1 c.à.c de levure chimique  
1 pincée de fleur de sel  
pépites de chocolat

Préchauffer le four à 175°C.

Faire fondre le chocolat et le lait de coco, soit au bain-marie soit au micro-ondes.

Mixer les haricots blancs égouttés avec le sucre, la compote de pomme et le beurre d'amandes (ou beurre de cacahuètes).

Mélanger les deux préparations ensemble.

Ajouter la farine, le cacao non sucré, la levure chimique et la fleur de sel préalablement tamisé.

Mélanger.

Ajouter les pépites de chocolat.

Beurrer un moule de 20 cm de côté.

Verser la préparation dans le moule et enfourner 20 minutes à 175°C.

Déguster.



Pour rajouter du croquant, vous pouvez ajouter en même temps que les pépites de chocolat des noisettes, noix ou encore noix de pécan à votre préparation.

Bon Appétit