

La Récré

Le brownie avec des légumes dedans

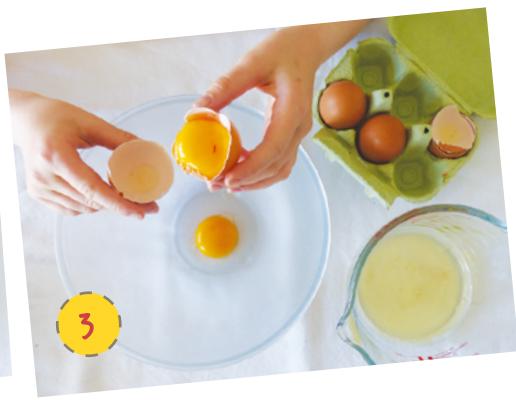
Tu n'aimes pas les légumes ? Ou bien tu voudrais en faire manger à quelqu'un qui dit ne pas les aimer ? Facile, il suffit de bien les cacher ! Dans cette recette de brownie, les courgettes remplacent le beurre et passent totalement inaperçues...

Il te faut

- 200 g de chocolat à pâtisserie à 56% de cacao
- 200 g de courgette ou patate douce ou courge
- 4 œufs
- 20 g de cacao en poudre
- 30 g de farine
- 80 g de sucre complet



2 Râpe finement la courgette (avec une râpe ou au robot).



3 Sépare les blancs des jaunes



1 Préchauffe le four à 180 °C. Casse le chocolat en morceaux et fais-le fondre au

4



4 Fouette les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorpore le cacao, la farine et les courgettes. Mélange bien.



6 Bats les blancs d'œufs en neige avec 1 pincée de sel.



8 Étale la pâte dans un moule bien beurré. Enfourne pour 25 minutes. Laisse refroidir avant de déguster!

5



5 Ajoute le chocolat

7



7 Incorpore-les délicatement. Tu peux ajouter des framboises, des noix, des noisettes...

