

Brownie citrouille et chocolat

pour 12 personnes



➤ Réalisation

Chocolat blanc	200 g
Lait d'amande	160 ml
Citrouille	300 g
Sirop d'érable	100 ml
Farine	480 g
Sucre	200 g
Maïzena	20 g
Cannelle	6 g
Levure chimique	10 g
Sel	2 g
Pépité de chocolat noir 50%	150 g

- Préchauffer le four à 160°C.
- Eplucher la citrouille à l'aide d'un éminceur puis la tailler grossièrement.
- La cuire à l'eau bouillante pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que la chair soit tendre.
- En parallèle, mettre le chocolat blanc à fondre au bain marie.
- Chauffer le lait d'amande et l'intégrer au chocolat blanc une fois celui-ci fondu.
- Puis, à part mélanger la farine, le sucre, la maïzena, la cannelle, la levure chimique et le sel.
- Passer la citrouille cuite au moulin pour la réduire en purée très fine.
- Intégrer aux poudres le sirop d'érable ainsi que le chocolat blanc mélangé au lait d'amande.
- Ensuite, ajouter la purée de citrouille.
- Pour finir, ajouter les pépites de chocolat noir.
- Déposer dans le moule rectangulaire de 30 cm x 40 cm et enfourner 25 minutes à 160 °C.
- Une fois le brownie refroidi, tailler 12 parts.