

BROWNIE À L'AUBERGINE



15'



2x30'

Ingédients



- 2 petites aubergines
- 100g de chocolat pâtissier
- 2 œufs
- 50g de sucre complet
- 100g de poudre d'amandes
- 50g de farine de riz
- 50g de cacao amer
- ½ sachet de levure
- 100g de noix

Préparation

- Lavez les aubergines, et coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Déposez-les face coupée contre la plaque de cuisson. Enfourez 30 minutes à 180°C.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Lorsque les aubergines sont cuites, laissez-les refroidir quelques instants, puis raclez la chair à l'aide d'une cuillère.
- Mixez la chair des aubergines.
- Ajoutez le chocolat fondu et les œufs.
- Mélangez jusqu'à obtenir un mélange bien lisse.
- Ajoutez la poudre d'amande, la farine, le sucre, le cacao et la levure. Mélangez bien.
- Incorporez les noisettes.
- Versez la préparation dans un moule huilé.
- Enfourez 30 minutes à 180°C.
- Laissez refroidir et réservez au frais afin de développer les arômes.



Pour une alternative végétalienne, remplacez les œufs par 2 cuillères à soupe de purée d'amandes

