



BROWNIE À LA COURGE SHIATSU

INGRÉDIENTS

- 150 g de chair courge shiatsu
- 200 g de chocolat
- 50 g de beurre salé
- 4 œufs
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de noisettes torréfiées
- 70 g de sucre glace
- 90 g de cassonade
- Fleur de sel

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 190C.
- Éplucher, vider et détailler la courge en cubes.
- Faire cuire la courge à la vapeur environ 20 minutes, puis la mixer en purée.
- Prélever 150 g de purée, ajouter le beurre salé et mélanger pour le faire fondre, réserver.
- Faire fondre le chocolat, ajouter la purée de courge et mélanger. Ajouter les œufs un à un, la poudre d'amande, le sucre glace et la cassonade et mélanger avec un fouet.
- Concasser grossièrement les noisettes torréfiées et en incorporer les 2/3 à la pâte. Verser la pâte dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre beurré et fariné ou chemisé de papier cuisson.
- Répartir le restant des noisettes sur le dessus. Enfourner 20 minutes. Laisser refroidir puis parsemer de noisettes torréfiées concassées grossièrement et d'une pincée de fleur de sel.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN

TEMPS DE CUISSON : 40MN

TEMPS TOTAL : 1H