



Brownies sans beurre et sans œuf...

Ingrédients :

- 100 g de sucre roux en poudre (cassonade ou vergeoise)
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 càc d'extrait de vanille liquide
- 1 yaourt nature (125 g)
- 5 càs de crème liquide (ou de jus de fruit) tiède
- 200 g de chocolat noir à pâtisser (50% min)
- 20 g de chocolat blanc
- 1 pincée de sel
- 30 g de maïzena
- 50 g de farine
- 1/2 càc rase de levure chimique
- 1/2 càc rase de bicarbonate
- 30 g d'amandes effilées
- 60 g de pépites chocolat noir, lait ou blanc ou même des orangettes, du zeste d'agrumes
- 70 g de noix de pécan ou noix, noisettes,... hachées grossièrement



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Beurrer et fariner un moule carré 20*20 et chemiser le fond de papier sulfurisé.

Faire fondre le chocolat noir et les 20 g de chocolat blanc au bain-marie ou micro-onde. Laisser tiédir.

Battre les sucres au batteur électrique avec le yaourt.

Incorporer la crème liquide à peine tiède. Adjoindre le chocolat fondu dans cette pâte.

Mélanger 1 pincée de sel, la maïzena, la farine, la levure et le bicarbonate, puis verser le tout en pluie dans la préparation au chocolat. Incorporer enfin les noix de pécan, les amandes, les pépites...

Verser cet appareil dans le moule et lisser le dessus. Ne vous étonnez pas si la pâte semble épaisse, c'est juste que le chocolat a refroidi, mais au four, elle s'étalera bien.

Enfourner 10 min à 180°C et 5 à 15 mn à 160°C, et oui, plus le moule choisi est petit, plus il faut laisser dans le four ;o).

Laisser refroidir le gâteau avant de le démouler au risque de le casser, puis le découper en carrés.

Ce gâteau est fondant, avec une belle croûte sur le dessus... il a été dévoré en 2 secondes...

Si vous le préférez tiède avec de la glace, le passer quelques secondes au micro ondes.

BON APP'