Recette Brownie aux haricots noirs, caramel de potiron aux épices

Temps : 30 min **Niveau :** Moyenne **Personnes :** 10

Terminez le repas sur une note aussi surprenante que gourmande !

Pour Halloween, revisitez le traditionnel brownie avec une création originale aux haricots noirs et au cacao, sublimée par un caramel de potiron pour une touche automnale et festive.

Préparation

Etape 1

Faire réduire en purée les haricots noirs avec les oeufs, le beurre, le sucre, le cacao et la vanille.
Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture lisse et homogène.

Etape 2

Ajouter la farine et le chocolat de couverture, pulser à quelques reprises. Ajouter les noix et pulser à nouveau pour les hacher grossièrement.

Etape 3

Verser la préparation dans un moule graissé de votre convenance et cuire au four à 200°C pendant environ 30 minutes.
Laisser refroidir au moins 30 minutes avant de démouler, découper et dresser le brownie.
Option gourmande : napper d'une sauce caramel au potiron.

Etape 4

Découper et dresser le brownie en le nappant de sauce caramel au potiron.

Conseils

Astuce Anti Gaspi
Récupérer l'eau d'égouttage des haricots noirs (Aquafaba), elle remplacera les blancs d'œufs montés pour la réalisation de mousses en pâtisserie ou d'une mayonnaise végan.

Ingrédients

500 g Haricots noirs

8 Oeufs entiers

500 g Beurre

625 g Sucre

375 g Farine

200 g Cacao

200 g Noix de pécan

125 g Chocolat couverture

12 g Arôme vanille

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	1606
Matières grasses (g)	12,1
Dont acides gras saturés	22,2
Glucides (g)	36,6
Dont sucres	24
Protéines (g)	7,2
Sel (g)	0,09