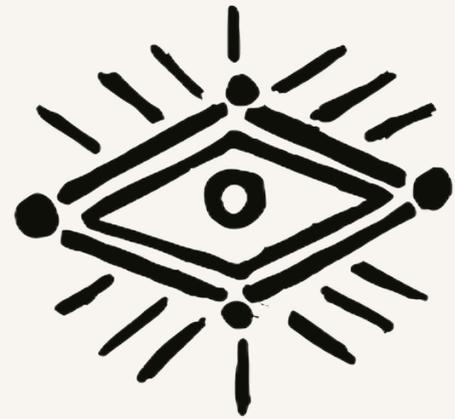


Brownie aux haricots rouges



Ingrédients :

250gr de haricots rouges (cuits)

200 gr de chocolat noir

2 oeufs

5 càs de sucre de canne

1 càs de lait (au choix)

1 sachet de levure

Assaisonnement :

Extrait de vanille, pétales de rose et une pointe de sel.

Préparation :

1) Rincez les haricots rouges et les mixez avec le lait afin d'obtenir une purée homogène.

2) Faites fondre le chocolat au bain -marie.

3) Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs, le sucre, la levure, la vanille et le sel.

4) Battrer le blanc d'oeufs en neige.

4) Mélangez le tout et versez dans un plat rectangulaire.

5) Enfournez pendant une vingtaine de minutes à 180 degrés. Laissez refroidir et ajoutez les pétales de rose.



Bon appétit !