

BROWNIE PECAN AUX HARICOTS ROUGES



Préparation : 15' de préparation + 30' de cuisson

Matériel : 1 moule carré, 1 blender

Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 60 g de compote de pommes
- 20 g de sirop d'agave
- 2 œufs
- 50 g de cacao en poudre non sucré
- 260 g de haricots rouges cuits et égouttés
- 50 g de pépites de chocolat
- 60 g de noix de pécan

Préparation

1- Préchauffez le four à 180°. Dans un blender, mixez la compote, le sirop d'agave, les œufs, le cacao et les haricots rouges. Ajoutez la moitié des pépites de chocolat et des noix de pécan concassées, puis mélangez.

2- tapissez le moule de papier sulfurisé et versez-y la préparation.

3- parsemez la pâte des pépites de chocolat et des noix de pécan restantes.

4- faites cuire pendant 30'. Laissez refroidir et découpez en carrés