

Brownie Fondant Sans Sucre : Recette Gourmande et Saine

Ingrédients

- 200g de chocolat noir (minimum 85% de cacao)
- 100g de beurre doux (ou huile de coco)
- 3 œufs entiers
- 80g de poudre d'amande
- 50g d'édulcorant naturel (type érythritol ou stévia)
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- Une pincée de sel
- 50g de noix ou noisettes concassées (optionnel)

Matériel nécessaire

- Un moule carré (environ 20x20 cm)
- Papier cuisson
- Un saladier
- Une casserole ou un bol adapté au micro-ondes
- Un fouet manuel
- Une spatule

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (th. 6) et tapissez le fond de votre moule avec du papier cuisson.
- Faites fondre le chocolat et le beurre ensemble au bain-marie ou au micro-ondes par tranches de 30 secondes.
- Mélangez bien pour obtenir une texture lisse et brillante.
- Ajoutez l'édulcorant et l'extrait de vanille au mélange chocolaté.
- Incorporez les œufs un par un en fouettant énergiquement après chaque ajout.
- Ajoutez la poudre d'amande et la pincée de sel, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Incorporez les noix concassées si vous avez choisi d'en mettre.
- Versez la préparation dans le moule et enfournez pendant 20 à 25 minutes.

- Laissez refroidir complètement dans le moule avant de démouler pour éviter qu'il ne s'effrite.

Conseils de conservation

- Conservez le brownie dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 3 jours.
- Pour une texture plus dense et fondante, placez-le au réfrigérateur.
- Il est possible de congeler les parts individuellement dans du film alimentaire pour une conservation longue durée.