



Desserts

Autre

Brownie de patate douce

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de patates douces
100 grammes de mix de noix (hachées)
150 grammes dattes (dénoyautées)
1 cuillère à café de cannelle en poudre
1 cuillère à soupe de levure en poudre
100 grammes de farine de sarrasin
50 grammes poudre de cacao
3 cuillères à soupe de miel
1 œuf
pincer sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les patates douces, coupez-les en morceaux et cuisez-les à point dans de l'eau suffisamment bouillante. Faites-les refroidir un peu et puis confectionnez une purée fine avec les dattes dans le robot de cuisine.

Tamisez la farine de sarrasin dans un plat et ajoutez le cacao, la cannelle et la levure. Mélangez le tout puis ajoutez la purée, l'œuf, 2/3 des noix hachées, le sel et le miel. Mélangez bien ensemble tous ces ingrédients.

Recouvrez un petit plat à four d'une feuille de papier sulfurisé, versez-y la pâte et égalisez le dessus avec une spatule. Saupoudrez le reste des noix par-dessus et enfournez 30 à 40 minutes.

Retirez le plat du four et laissez d'abord refroidir le brownie. Retirez le brownie avec le papier du plat à four et coupez-le en petits morceaux. Saupoudrez encore un peu de sucre impalpable.

Ustensiles de cuisine

Robot de cuisine

Four

