Brownie

aux haricots rouges et betteraves

A PRO BIO
Cultivons notre avenir

AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Brownie aux haricots rouges et betteraves

Coût

Pour 9 personnes

Préparation 15 min

Cuisson 25 min

INGRÉDIENTS

- 100g de haricots rouges en boîte
- 1/2 petite betterave cuite
- 200g de sucre
- 110g de beurre
- 170g de chocolat noir
- 40g de cacao en poudre
- 3 oeufs
- Quelques noix
- 50g de pépites de chocolat

RECETTE

1. Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie.
2. Ecraser les haricots dans un saladier à la fourchette, et ajouter le sucre, le cacao, le sel.
3. Mélanger, ajouter les oeufs et le mélange beurre-chocolat.
4. Incorporer les noix et pépites de chocolat *(en garder pour la déco).*
5. Verser dans un plat graissé, disposer les noix restantes sur le dessus et mettre à cuire 25 à 30 minutes au four à 180°C.
6. Tester la cuisson : la lame d'un couteau doit ressortir un peu humide.

FLASHEZ-MOI

RETROUVEZ-NOUS SUR NOS RÉSEAUX :

A PRO BIO est une association à caractère interprofessionnel engagée au service des professionnels de la filière biologique de la région Hauts-de-France et œuvrant pour l'accès à tous à une alimentation de qualité. Depuis 1994 elle fédère ainsi l'ensemble des acteurs de l'agriculture biologique (producteurs, transformateurs, distributeurs, associations de consommateurs, ambassadeurs de la bio, fournisseurs de biens et services) autour de 3 objectifs principaux :

- *Structurer et relocaliser les filières biologiques du territoire*
- *Développer le bio local sur les territoires*
- *Promouvoir l'activité bio locale et communiquer auprès de tous les publics*

A PRO BIO | 4 rue Dormagen | 59350 Saint-André-Lez-Lille | Tél : 03 20 31 57 97 | contact@aprobio.fr | www.aprobio.fr