

BROWNIES

Pour 6 personnes

Préparation 15 mn.
Cuisson 25 mn.

200 g de chocolat à
70 % pour cuisson
150 g de sucre
20 cl de crème de
soja
75 g d'amandes
mondées
30 g de farine
3 œufs
1 pincée de sel
1 noix de beurre pour
le moule
Sucre glace pour la
déco

Préchauffer le four à 180° C. (Th. 6).
Faire fondre la crème avec le chocolat au bain
marie. Séparer 1 jaune d'œuf. Concasser les
amandes.

Ajouter les amandes au mélange
chocolat-crème de soja, puis incorporer la farine,
le sucre et le jaune d'œuf. Mélanger bien.

Monter 3 blancs en neige avec le sel.
Quand ils sont bien fermes, les incorporer
délicatement à la préparation au chocolat.

Beurrer et fariner un moule
rectangulaire. Verser la pâte et enfourner. Faire
cuire 20 mn. Sortir le gâteau du four et le laisser
tiédir avant de le démouler sur un plat.

Le découper en morceaux, saupoudrer de
sucre glace et servir.