



Brownie fondant banane cacahuète

POUR 4 PERSONNES

Ingrédients

Banane 200 g
Eau 16 cl
Margarine ou beurre de
cacahuète 64 g
Sucre 40 g
Fécule de maïs 8 g
Farine de riz 80 g

Bicarbonate 3 g
Cacao 23 g
Huile neutre 2 cl
Cacahuètes ou autres
oléagineux 38 g
Sel 0,6 g

Pépité de chocolat
(facultatif) 15 g
Huile ou margarine

Recette

PRÉPARATION

Éplucher les bananes.

Tamiser la farine de riz et la fécule.

Huiler le moule ou utiliser du papier cuisson.

PÂTE À BROWNIE

Faire fondre la margarine au bain-marie ou utiliser du beurre de cacahuète.

Mixer les bananes avec l'eau. Ajouter le beurre de cacahuète ou la margarine fondue, le sucre, l'huile, le cacao et le bicarbonate. Bien mixer pour obtenir une consistance lisse.

Verser le mélange dans un récipient. Ajouter la farine de riz et la fécule. Mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Ajouter les cacahuètes (ou oléagineux) grossièrement concassées et les pépites de chocolat.

CUISSON

Mettre la préparation dans le moule.

Préchauffer le four à 180°C.

Enfourner 25 à 35 minutes.

Sortir lorsque le brownie accroche au couteau.

Laisser refroidir. Démouler.