



Brownie à la betterave rouge et aux noisettes



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

pour 12 brownies

2 betteraves (cuites et pelées, éventuellement achetées déjà préparées)
225 grammes de beurre
225 grammes de chocolat noir (fijngenhakt)
150 grammes de farine
1 cuillère à thé de poudre à lever
1/4 cuillère à thé sel
4 œufs (à température ambiante)
1 cuillère à thé d'extrait de vanille
225 grammes de sucre brun
1 tasse de noisettes

Méthode de préparation

- 1.** Réduisez la betterave en purée dans le robot ménager ou avec le mixeur plongeur.
- 2.** Chemisez un moule à gâteau carré (22 x 22 cm) avec du papier sulfurisé ou graissez-le avec du beurre. Préchauffez le four à 170 °C.
- 3.** Mettez le beurre avec le chocolat dans un petit poêlon. Laissez fondre à feu doux. Remuez constamment jusqu'à ce que tout soit parfaitement fondu. Retirez le poêlon du feu et laissez refroidir un peu.
- 4.** Tamisez la farine et la levure dans un saladier. Ajoutez-y le sel.
- 5.** Mélangez les œufs et le lait dans un autre récipient (avec le robot de cuisine). Ajoutez l'extrait de vanille et le sucre brun. Continuez de battre pendant deux minutes. Faites tourner le batteur un peu plus lentement, ajoutez le mélange beurre-chocolat et la purée de betteraves. Mélangez très brièvement.



- 6.** Ajoutez les noisettes.
- 7.** Versez la pâte dans le moule et lissez la pâte avec une spatule en caoutchouc.
- 8.** Enfournez 25 à 30 minutes. Vérifiez si le brownie est cuit en enfonçant une pointe de couteau.
- 9.** Retirez-le du four, et laissez-le refroidir pendant 5 minutes dans le moule. Démoulez le brownie avec le papier sulfurisé et laissez-le refroidir sur une grille. Coupez en carrés.