

Brownie à la betterave et framboise



“ Quelle découverte ! Au début ça surprend ! Mais que c'est bon !
Chez moi, on a toujours préparé les brownies dans un plat
en pyrex carré et transparent... ”

Les Ingrédients :

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Pour 24 petits brownies :

- 1 [betterave](#) entière et crue d'environ 200 g (ou 140 g râpée crue)
- 100 g de [framboises](#) (ici celles du jardin congelées)
- 3 œufs
- 125 g de farine
- 375 g de sucre de canne blond
- 30 g de cacao noir en poudre
- 150 g de chocolat noir (au moins 70 %)
- 150 g de beurre demi-sel
- 1 c. à thé de vanille
- ½ c. à café de bicarbonate de soude

Les Étapes :

Faites fondre au bain-marie le chocolat et le beurre.

Battez ensemble les œufs, le sucre et la vanille. Ajoutez le chocolat au beurre.

Ajoutez la farine, le bicarbonate et le cacao. Mélangez.

Ajoutez la betterave râpée et les framboises.

Versez dans un moule carré préalablement beurré.

Enfournez 40 minutes à 180°C.

Le centre ne doit pas être sec.

Laissez refroidir complètement avant de découper.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Cette recette a été puisée dans le livre [Mon cours de cuisine – Les basiques légumes aux Éditions Marabout](#). Une version 2014 a été publiée... Un livre que je vous conseille vivement !