



La recette du P'tit marché !







## Brownies aux haricots noirs

Recette de Geneviève O'Gleman




Donne 8 portions

### Ingrédients

#### Brownies

 boîte de 540 ml	1	Haricots noirs rincés et égouttés
	(3)	Œufs
$\frac{1}{4}$ 	(60 ml)	Huile de canola
$\frac{1}{2}$ 	(125 ml)	Cacao
$\frac{1}{2}$ 	(125ml)	Sucre
1  à thé	(5 ml)	Essence de vanille

#### Garniture (facultatif)

$\frac{1}{4}$ 	(60 ml)	Noix hachées (ex. : pacanes, noix de Grenoble, amandes)
$\frac{1}{4}$ 	(60 ml)	Pépites de chocolat
2  à table	(30 ml)	Sucre

### Préparation

1. Préchauffer le four à 350 °F (180°C)
2. Au robot culinaire, réduire en purée lisse les haricots noirs.
3. En laissant le moteur tourner, ajouter par l'ouverture du couvercle du robot les œufs, l'huile, le cacao, le sucre et la vanille. Au besoin, racler les bords avec une spatule et mélanger de nouveau.
4. Chemiser un moule à pain de 12 cm x 23 cm (5 po x 9 po) de papier parchemin. S'assurer que le papier parchemin dépasse sur la longueur pour faciliter le démoulage après la cuisson. Verser la préparation de brownies dans ce moule.
5. Dans un petit bol, mélanger les ingrédients de la garniture. Répartir sur la pâte et cuire au four 45 minutes. Laisser refroidir complètement avant de démouler. Servir avec des fruits frais.