

Brownie sans gluten à la noix de coco (vegan)

Âmes sensibles s'abstenir !!! Je ne sais pas comment introduire mon brownie sans gluten à la noix de coco autrement. C'est le genre de recette qu'il faut absolument tester, au risque de passer à côté de quelque chose de grand, de beau, de tellement bon... Ce brownie est la preuve, s'il en fallait une, que le végétalisme n'a rien à envier à la pâtisserie « traditionnelle », avec œuf, beurre et crème. D'un fondant sans pareil et d'un goût chocolaté bien prononcé, il fond divinement en bouche... Pour un pur moment d'extase et de bonheur ! Parfumé à la noix de coco, sans gluten, il est idéal pour tous les petits et grands gourmands. Et si jamais la noix de coco ce n'est pas votre truc, je vous donne une alternative.



Brownie sans gluten à la noix de coco

Pour une version sans coco, ajoutez 50 g de purée d'amande ou de noisette au lieu des 120 g de crème de coco et remplacez si vous le souhaitez la noix de coco râpée par des noix (de Grenoble, de pécan, du Brésil...).

Ingrédients pour 6 à 8 personnes :

- 200 g de chocolat noir à pâtisser
- 120 g de crème de coco (et non lait)
- 100 g de sucre blond
- 100 g de poudre d'amande
- 50 g de noix de coco râpée
- 3 c. à soupe de compote de pommes non sucrée
- 2 c. à soupe d'arrow-root ou de féculé de maïs
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire
- 1 pincée de sel

Déroulement de la recette :

1. Préchauffer votre four à 180° (th.6).
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie puis y mélanger la crème de coco.
3. Ajouter la poudre d'amande, le sucre, la compote de pommes, l'arrow-root ou la féculé, la noix de coco râpée, le bicarbonate et le sel. Bien mélanger au fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
4. Graisser un moule carré de préférence (c'est un brownie !) et y verser la préparation.
5. Enfourner 25 minutes.
6. Laisser refroidir avant de démouler.



[themoneytizer id=13364-16]