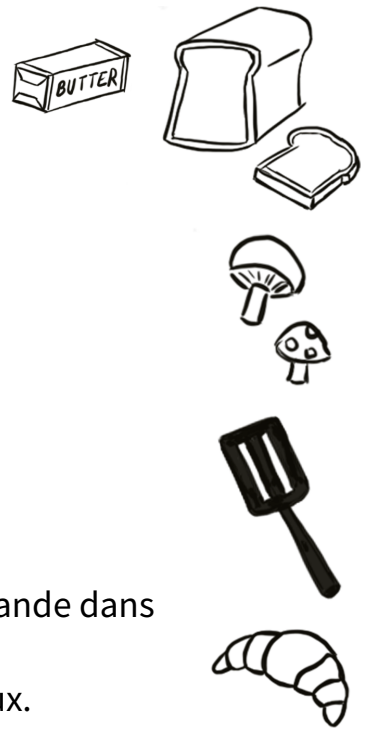


BROWNIES FONDANTS SANS FARINE ET SANS BEURRE



1 briquette de 20cl de crème de soja.
10cl de sirop d'agave.
60g de purée d'amande blanche.
150gr de chocolat noir.
3 oeufs.

Facultatif*

6 gouttes d'huiles essentielles d'orange douce ou mandarine
(si vous aimez le mélange chocolat-agrume).

Faire chauffer la crème de soja avec le sirop d'agave et la purée d'amande dans une casserole.

Une fois bien chaude, hors feu, ajouter le chocolat coupé en morceaux.

Mélanger puis poser un couvercle en attendant que le chocolat fonde doucement.

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige.

Ajouter les jaunes dans la préparation au chocolat fondu, bien mélanger au fouet.

Ajouter les gouttes d'HE à ce moment là si vous le souhaitez.

Ensuite, incorporer délicatement les blancs en neige.

Mettre une feuille de papier cuisson dans un moule rectangulaire et enfourner pour 35 minutes à 180°.

Démouler et laisser refroidir avant de couper en rectangle.

Déguster dans la foulée ou conserver au frais jusqu'à une semaine.

