



## **BEAN BROWNIE**

### **Ingrédients : pour 20 portions**

- 350 gr de haricots rouges appertisés égouttés
- 3 œufs
- 100 gr de chocolat noir 70% de cacao
- 80 gr de miel
- 80 gr de sucre roux
- 80 gr de farine de blé
- 50 gr d'huile neutre (Isio 4)
- 40 gr de noix séchées en cerneaux
- 40 gr de raisins secs
- 50 gr de lait écrémé en poudre



### **Préparation**

Mixer finement le chocolat, puis les haricots rouges,  
Ajouter les œufs, le miel et le sucre et mélanger bien le tout pour obtenir un appareil homogène.  
Ajouter l'huile, la farine, le lait en poudre et mixer à nouveau.

### **Dressage**

Préparer un moule beurré, fariné, ou beurré-sucré ou avec papier sulfurisé.

Disposer les cerneaux de noix et les raisins secs dans le fond des moules.  
Couler l'appareil par-dessus et mettre à 160° dans un four préchauffé, pendant 30 minutes.  
Le temps est à adapter selon la taille des moules et le type de four.

Note : Les raisins et noix peuvent être remplacés par d'autres fruits secs de votre choix



**Chef Grégoire MAILLE**  
**Réseau Restau'co**  
1 rue Tabourot des Accords – La Cuvierie  
21000 Dijon