

Brownie choco- patate douce et amandes



Ingrédients pour 6 personnes :

- 180 g chocolat noir
- 150 g patate douce
- 80 g beurre
- 50 g purée d'amande
- 100 g sucre
- 50 g amandes entières
- 3 œufs

Les étapes

Pelez la patate douce, rincez-la et faites-la cuire à la vapeur environ 20 min, jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Réduisez en purée.

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Coupez le chocolat en morceaux et faites-les fondre au bain-marie avec le beurre. Hors du feu, ajoutez la purée d'amandes et de patate douce et mélangez bien.

Incorporez les œufs un à un puis le sucre et les amandes grossièrement concassées et mélangez pour obtenir une préparation homogène. Versez la pâte dans un moule rectangulaire beurré puis enfournez pour 25 min environ. Laissez refroidir, coupez en parts et servez.

Source : [Brownie choco-patate douce et amandes facile : découvrez les recettes de Cuisine Actuelle](#)