

de la confiture à un cochon...

dans le cochon tout est bon alors pourquoi ne pas le gâter un peu ?

Brownie à la compote

Une recette du super-livre "C'est du gâteau" de Julie Poux aux éditions Tana (cette collection est vraiment drôle et les recettes d'enfer !)

Pour un moule carré ou rectangulaire de taille moyenne



- 200 g de chocolat (Nestlé Dessert pour moi)
- 20 g de beurre
- 175 g de sucre blond (100 g pour moi)
- 1 petit pot de compote pomme-pruneaux
- 3 œufs
- 1 cuil. à café de vanille liquide
- 90 g de farine avec levure incorporée (ou 90 g de farine + 1 pincée de levure chimique)
- 1 pincée de sel

Et c'est parti !

Préchauffez le four à 200 °C.

1. Dans un grand saladier (car c'est dans ce saladier que vous ajouterez ensuite les autres ingrédients, faites fondre le chocolat) au micro-ondes comme indiqué sur la tablette.
2. Ajoutez le beurre et laissez-le fondre.
3. Ajoutez le sucre + le sel. Mélangez bien.
4. Ajoutez les œufs 1 par 1 puis la compote puis la vanille liquide.
5. Ajoutez la farine avec levure incorporée.
6. Versez la préparation dans un moule beurré.
7. Faites cuire 20 à 22 minutes. Adaptez le temps de cuisson à votre moule et à votre four. Vérifiez la cuisson avec une pointe de couteau qui doit ressortir avec un petit peu de pâte collée mais le milieu ne doit plus trembloter.

Laissez refroidir (je n'ai pas eu cette patience, je l'ai goûté et coupé 5 minutes après la sortie du four !) avant de le découper en carrés.



Grain de sucre : Bien sûr, vous pouvez ajouter des noix, des noisettes, des pistaches, des pépites de chocolat blanc (hou là là, ça, il va falloir que je tente !), des dattes, des abricots secs...

Enfin, ajoutez tout ce qui vous plaira :-)