

## Brownie veggie



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.075	Cacao en poudre plein arôme en sachet 1 kg CACAO BARRY	0015383
3 pièces	Clémentines	~
0.1	Compote de pomme allégée en boîte 4/4 EPISAVEURS	0100290
0.09	Crème d'amande	~
0.25	Haricots rouges en boîte 4/4 VALFRAY	0030296
0.075	Lait végétal (avoine, soja, riz ou amande)	~
1	Levure chimique en sachet 10 g SAINTE LUCIE	0224155
0.4	Noix de pécan crue en sachet 1 kg KREEKS	0087376
0.19	Sucre de canne en boîte 1 kg BLONVILLIERS	0220898

### Étapes de préparation

- 1 Mixer finement tous les ingrédients (sauf les noix et les zestes de clémentines) au robot coupe.
- 2 Incorporer les cerneaux de noix concassés grossièrement et les zestes de clémentines.
- 3 Cuire dans un four chaud à 180°C pendant 25 à 30 minutes.
- 4 Laisser refroidir avant de portionner et de servir. Décorer de quelques cerneaux de noix entiers.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Côte de Gascogne IGP Gros Manseng blanc en bouteille 75 cl LE PONTON