



Cuisine et  
dépendances

## Brownie orange & amandes



*Attention ce brownie est une véritable tuerie, et en plus, il est en version (un peu) allégée, puisqu'il ne contient pas de beurre (remplacé par la purée d'amandes), juste un oeuf et peu de sucre. Un fondant incomparable, un goût fort en chocolat relevé par les quartiers d'orange juteux, ce gâteau a tout pour plaire. Alors pourquoi s'en priver ? Pour le réaliser, je me suis inspirée d'une recette trouvée sur le blog [Végétatout](#).*

### Ingrédients (pour un brownie) :

- 80 g de chocolat noir
- 10g de cacao pur dégraissé et non sucré (Van Houten)
- 2 cuil à soupe de purée d'amandes sucrée
- 40g de sucre roux
- 1 oeuf
- 125 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique
- 1 orange
- facultatif : 30 g d'amandes en poudre

### Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Peler l'orange à vif et séparer chaque tranche, en enlevant si possible la membrane qui entoure chaque quartier. Si l'orange est non traitée, on pourra avant de la couper râper le zeste pour l'introduire dans la pâte.

Faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec une à deux cuil à soupe d'eau. Ajouter

la purée d'amandes, mélanger pour obtenir une pâte homogène. Battre l'oeuf entier avec le sucre roux et la pincée de sel. Ajouter le cacao pur puis le mélange oeuf-sucre, +/- le zeste d'orange et enfin la farine mélangée à la levure. Mélanger le tout, ajouter éventuellement un peu de lait si la pâte est trop épaisse et ne se mélange pas bien.

Verser la pâte dans un moule à tarte rectangulaire chemisé de papier sulfurisé. Répartir sur le gâteau les quartiers d'orange pelées en les enfonçant légèrement dans la pâte; saupoudrer de poudre d'amandes.

Enfourner et laisse 20 minutes à peine, pour que le brownie reste fondant à coeur.

Laisser refroidir avant de servir.

*Le 12 Mars 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/03/12/index.html>*