

# Brownie à la courge Butternut

*(végan)*



*(pour un moule carré de 20cm, 9 grosses parts)*

- 200 g de farine
- 150g de sucre
- 30g de cacao non sucré
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel
- 90g d'huile neutre
- 300g de purée de courge Butternut
- 200g de noix de cajou
- 2 cuillères à soupe de cassonade

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bol, mesurez la farine, le sucre, le cacao, le bicarbonate et le sel.  
Versez l'huile et mélangez avec une fourchette jusqu'à obtenir une texture sableuse.  
Incorporez la purée de courge et mélangez.  
La pâte obtenue doit être homogène mais plutôt épaisse. Réservez.

Cassez grossièrement les noix de cajou. Les faire torréfier à la poêle sans matière grasse et en remuant sans arrêt. Au bout d'environ 3min, ajoutez la cassonade, remuez sans arrêt pendant 1min.

Ajoutez les noix de cajou à la pâte. Mélangez.

Transvasez dans un moule préalablement graissé.

Enfournez 20 à 25 minutes.



Le Potager des Rainettes  
Producteur de Légumes et Fruits Bio  
f 20 VITERBE  
[mickmaraicher@laposte.net](mailto:mickmaraicher@laposte.net)  
06.77.09.69.42 / 06.60.98.15.60