



Brownie à la betterave et aux noix

emaury63@gmail.com



Lors de nos dernières retrouvailles entre blogueuses chez Zodio Clermont-Ferrand, nous avons toutes mis la main à la pâte comme d'habitude, afin de préparer un buffet à partager. Le mot d'ordre : produits de saison.

De mon côté, j'avais passé le weekend précédent à la campagne et j'avais occupé la majeure partie de mon temps à des cueillettes d'automne, notamment celle des noix, et j'ai de quoi me régaler tout l'hiver 😊

Les petites betteraves du jardin de ma maman me tendaient également les bras, et je savais qu'il était possible de les utiliser dans une recette sucrée, alors j'ai préparé ce brownie, dans lequel la purée de betteraves remplace l'oeuf, et donne au brownie une texture toute fondante. On sent très peu le goût de la betterave, et cerise sur le gâteau, on utilise aussi une partie de son eau de cuisson pour réaliser un glaçage super express sur le brownie ! Cuisiner responsable, c'est aussi exploiter les produits un maximum 😊

Voici le lien pour lire la recette entière, n'hésitez pas à la tester et à m'en dire des nouvelles 😊

[Brèves de gourmandise](#)

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr