

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Brownie aux noisettes



[gateau chocolat lectines mag22](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 125 g de beurre Bernard Gaborit ou de ghee + pour moule
- 200 g de chocolat noir 70 %
- 4 œufs
- 100 g de xylitol
- 2 c. à s. de farine de patate douce
- 2 grosses c. à s. de noisettes concassées
- Fleur de sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Dans la soupière du Vitaliseur ou deux compartiments du Trio Grand Chef du Vitaliseur mettez à fondre le beurre et le chocolat.
3. Dans un saladier mélangez l'ensemble des ingrédients de la recette.
4. Beurrez un moule et versez la pâte.
5. Déposez sur le tamis du Vitaliseur pour 20 à 30 minutes de cuisson, selon l'épaisseur.

Une recette réalisée avec le Vitaliseur par Marion KAPLAN pour le [magazine 95° #22](#) qui consacrait un dossier spécial sur le régime sans lectines. Le xylitol est facultatif si vous préférez un dessert moins sucré.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram