

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Le Brownie de Marion



Paléo dessert Mag #13

Imprimer

Commenter

Préparation: 5 minutes

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 125 g de beurre clarifié ou végétal
- 200 g de chocolat à 70 %
- 4 œufs
- 50 g de sucre de coco
- 2 c. à soupe de farine de sarrasin bio
- 2 pincées de fleur de sel
- Noix de pécan

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Faites fondre le chocolat avec le beurre clarifié dans la soupière posée sur la cuve. Quand le chocolat est fondu, retirez la soupière de la cuve, ajoutez le sucre de coco et mélangez.
3. Quand le mélange est moins chaud, ajoutez les œufs entiers, la farine et le sel. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une maryse.
4. Ajoutez les noix de pécan et donnez un dernier tour de cuillère. Graissez un moule avec le reste du beurre clarifié ou avec de la graisse de coco.
5. Versez la pâte et déposez le moule sur le tamis du Vitaliseur. Faites cuire pendant 20 minutes.

Cette recette a été réalisée par [Vanessa Romano](#). Elle fait partie du [magazine 95° #13 \(mars avril 2018\)](#) qui dédie un dossier spécial aux recettes Paléo de Marion Kaplan.

Astuce : Si vous aimez, vous pouvez ajouter 1 cuillerée à café de café très serré.

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

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)