

Brownies choco-banane-pécan



- 100g de chocolat noir à 70% de cacao
- 90g de beurre
- 85g de chair de banane bien mûre
- 35g de noix de pécan
- 2 cs de rhum
- 100g de sucre glace
- 30g de farine
- 20g de cacao en poudre
- 2 oeufs
- 1 pincée de cannelle

1. Préchauffer le four à 180°. Faire fondre le chocolat coupé en morceaux et le beurre au bain-marie ou au micro-ondes. Ajouter la chair de banane et le rhum, mixer le tout pour lisser la préparation. Ajouter les noix de pécan grossièrement concassées.
2. Dans un autre saladier, mélanger farine, cacao, cannelle et sucre glace tamisés. Ajouter ce mélange au chocolat fondu.
3. Incorporer les oeufs entiers et mélanger pour homogénéiser le tout.
4. Verser dans un moule carré et faire cuire 20-25 minutes. Laisser refroidir, puis découper en carrés.

<http://www.nataliakrskova.com/article-21562460.html>