

Brownie de Pompadour Label Rouge

Une recette de Domitille pour l'Association Pompadour Label Rouge

Cuisson : 1h

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 150 g de purée de pomme de terre
- 2 Pompadour cuites
- 4 carrés de chocolat noir
- 150 g de margarine
- 150 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de vanille liquide
- 4 œufs
- 100 g de farine
- 2 c. à soupe de noix de Pécan

Préparation

Au bain-marie, faire fondre le chocolat et la margarine et laisser refroidir. Battre le sucre, la vanille, 1 pincée de sel et les oeufs afin d'obtenir un mélange crémeux. **Y ajouter** le chocolat fondu et mélanger.

Incorporer à la préparation la purée, la farine, les noix et remuer jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Verser le tout dans un moule, préalablement huilé et fariné et déposer les tranches de Pompadour sur le dessus.

Enfourner à 220 °C pendant 30 minutes.

Astuce !

Présenter une ou deux tranches de Brownie de Pompadour dans une assiette rehaussée de feuilles de Menthe.