



Gâteaux

# Brownie de potimarron aux noix



**1h05** **30 min** **35 min** **0** **400**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le brownie

400 g **Potimarron(s)**  
100 g **Sucre semoule**  
120 g **Farine**  
120 g **Beurre**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
60 g **Noix (cerneau)**  
2 sachet(s) **Sucre vanillé**  
2 c. à café **Levure chimique**  
1 **Sel**  
1 **Beurre**

## Étape 1

Préparation et cuisson du potimarron

- 1 Laver le potimarron.
- 2 Le couper en dés.
- 3 Le faire cuire à la vapeur pendant 10 minutes.
- 4 L'égoutter et le mixer.
- 5 Laisser refroidir quelques instants dans le mixeur.

## Étape 2

Préparation de la pâte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Faire fondre le beurre à feu doux dans une casserole. Ne pas le faire bouillir.
- 3 Le verser dans le mixeur. Ajouter le sucre, les sachets de sucre vanillé, la levure chimique, la farine et mixer de nouveau.
- 4 Ajouter enfin l'oeuf et mixer une dernière fois.
- 5 Concasser les noix et les mettre dans le bol du mixeur. Mélanger avec une cuillère en bois.

## Étape 3

## Cuisson du brownie

- 1 Beurrer un moule carré.
- 2 Verser la pâte et enfourner pendant 35 minutes, jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré.
- 3 Laisser refroidir, démouler et couper en parts rectangulaires.