Brownie au yaourt, sans oeuf et sans beurre

Si-si ce brownie allégé est aussi beau que bon : une croûte craquante, une pâte fondante, c'est un des meilleurs que j'ai fait, et ce malgré l'absence de beurre et d'oeufs, remplacés par un simple yaourt. Pratique quand on a le frigo à moitié vide.
J'en ai profité pour tester un mélange d'épices et de fleur séchées trouvé en parapharmacie : appelé Fleur d'épices, il contient de baies de poivre rose, des fraises et des framboises séchées, des boutons de rose et des pétales de bleuet. Ce joli mélange coloré parfume légèrement la pâte mais on peut tout aussi bien laisser ce brownie nature ou ajouter des noix de pécan ou des pépites de chocolat comme conseillé dans la recette dont je me suis inspirée.

Ingrédients (pour un moule de 25 cm de diamètre) :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 20 g de chocolat blanc
- 1 yaourt nature
- 100g de sucre roux (cassonade)
- 2-3 cuil à soupe de lait
- 50 g de farine
- 30 g de maïzena
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de bicarbonate de soude
- quelques gouttes d'extrait de vanille liquide
- facultatif : 1 cuil à café de fleur d'épices Bio pour chocolat

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Faire fondre le chocolat en dés : 2 min au micro-ondes, avec deux cuil à soupe de lait. Ajouter le chocolat blanc, mélanger pour obtenir une pâte homogène.

Battre le yaourt avec le sucre roux et la vanille. Ajouter la maïzena, la farine mélangée à la levure et au bicarbonate ainsi que la pincée de sel. Mélanger le tout, ajouter éventuellement les fleurs d'épices.

Verser la pâte dans un moule à tarte chemisé de papier sulfurisé.

Enfourner et laisse 20 minutes à peine, pour que le brownie reste fondant à coeur.

Laisser refroidir avant de servir. J'ai saupoudré de fleur d'épices. Pour la photo. Chhheeese :)!!

Le 25 Février 2012 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien :http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2012/02/25/index.html