

## ***Brownies à l'huile de coco & graines de courge***

### ***Ingrédients :***

- 180 g de chocolat noir
- 3 oeufs
- 80 g de sucre complet
- 80 g de farine de riz semi-complète
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 4 cuillères à soupe d'huile de coco solide
- 2 poignées de graines de courge

### ***Préparation :***

Préchauffez le four à 180 °C.

Faites fondre 100 g de chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Battez les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit mousseux.

Ajoutez la farine et la levure.

Une fois le chocolat fondu, ajoutez-lui 3 cuillères à soupe d'huile de coco et mélangez dans le bain-marie jusqu'à ce que l'huile soit fondue ou ajoutez l'huile de coco au chocolat préalablement fondu au micro-ondes.

Mélangez au reste des ingrédients et versez la pâte dans un plat à gratin pas trop large, chemisé de papier cuisson (la pâte doit faire 2 à 3 cm de hauteur).

Enfournez pour 20 minutes.

Sortez le gâteau du plat sans le décoller du papier cuisson, posez sur une assiette et laissez tiédir.

Faites fondre les 80 g de chocolat restants dans le bain-marie, puis ajoutez une cuillère à soupe d'huile de coco.

Nappez le gâteau avec le chocolat fondu et parsemez de graines de courge.

Laissez refroidir avant de découper.

Le chocolat va mettre un peu de temps à figer totalement, vous pouvez accélérer le processus en le plaçant au réfrigérateur... ou accepter que ça coule sur les doigts !

<http://philomavie.blogspot.com>