











## Brownies au chocolat, betterave rouge et courgette

### Ingrédients:

-  150 g de betterave cuite finement râpée
-  120 g de courgette finement râpée
-  2 bananes bien mûres (~200 g pelées)
-  2 œufs
-  80 ml d'huile végétale
-  60 g de farine complète ou farine blanche
-  40 g de cacao en poudre non sucré
-  5g de levure chimique
-  Extrait de vanille
-  1 pincée de sel

### Instructions :

1. Préchauffez le four à 175 °C. Chemisez ou graissez un moule carré de 20 x 20 cm.
2. Dans un grand bol, écrasez les bananes à la fourchette. Ajoutez la betterave, la courgette, les œufs, l'huile et la vanille.
3. Dans un autre bol, mélangez la farine, le cacao, la levure chimique et le sel.
4. Incorporez les ingrédients secs dans le mélange humide. Mélangez juste assez pour combiner — ne pas trop travailler la pâte.
5. Ajoutez le chocolat noir haché (si utilisé).
6. Versez la pâte dans le moule préparé et lissez la surface.
7. Faites cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en ressorte avec seulement quelques miettes humides.
8. Laissez refroidir complètement avant de découper — pour une meilleure texture, placez au frais 30 minutes après refroidissement.