

Brownie sans gluten et sans cuisson !

450 g de pâte de dattes
150 g d'amandes décortiquées
100 g de cerneaux de noix
60 g de cacao non sucré
Pour la ganache :
180 g de chocolat noir
60 cl de lait d'amande
2 cuil. à soupe d'huile de coco
1 cuil. à soupe de sucre glace
Quelques baies de saison pour la déco



Placez les amandes, les noix et le cacao dans le bol d'un robot et mixez sans trop insister pour garder des petits morceaux. Ajoutez la pâte de dattes au fur et à mesure, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Versez la préparation dans un moule à brownie chemisé de papier cuisson, tassez bien, lissez le dessus et placez au réfrigérateur pour 30 min. Hachez finement le chocolat et placez-le dans un saladier. Faites chauffer le lait d'amande doucement. Une fois à frémissement, versez-le sur le chocolat. Mélangez rapidement au fouet pour obtenir une ganache homogène, ajoutez l'huile de coco. Si la ganache comporte encore des morceaux, fouettez vivement pour bien la lisser. Ajoutez le sucre glace. Répartissez ce glaçage sur le brownie, aplanissez la surface, disposez les baies sur le dessus pour la décoration et découpez des carrés pour servir.