



Cuisine et  
dépendances

## L'Etrange Brownie de Mr Jack



*Dans la lancée des [légumes pour le dessert](#), encore une recette improbable mélangeant chocolat et pomme de terre. Idéale quand on a un petit reste de purée, j'ai mis moitié farine moitié pomme de terre craignant un peu que le gâteau soit trop consistant. Et au final, le résultat est plutôt pas mal ; on ne soupçonne pas la présence de la pomme de terre, le gâteau est bien moelleux, riche en cacao. J'essaierai la prochaine fois avec 100 % de pommes de terre pour voir si le parfum est plus marqué.*

Ingrédients (pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre):

- 150 g de farine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 2 œufs
- 150 g de purée de pommes de terre
- 35 g de cacao en poudre (type Van Houten)
- 60 g de margarine
- 50 ml de lait
- le zeste d'une orange non traitée
- une pincée de sel

Préparation :

Préchauffer alors le four à 180°C (th. 6).

Battre au fouet électrique la margarine ramollie avec le sel et le zeste d'orange. Puis incorporer progressivement le sucre en battant jusqu'à obtenir une crème homogène. Ajouter les œufs, puis la farine mélangée à la levure. Battre le tout en versant le cacao pur et le lait pour obtenir une pâte épaisse et homogène.

Verser la pâte dans un moule à manqué (en silicone pour faciliter le démoulage).

Enfourner et faire cuire une trentaine de minutes, le gâteau doit être encore légèrement humide.

Laisser tiédir et démouler.

*Le 20 Décembre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/12/20/index.html>*