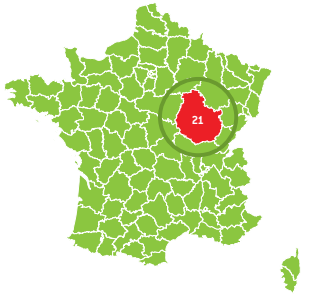


Agrilocal21 de la ferme à l'assiette

Côte d'Or

Moelleux au chocolat et brocolis

(recette anti-gaspi)





L'ensemble des chef(fe)s cuisiniers des collèges de Côte-d'Or suite à un travail collectif de recettes basées sur les Brocolis. Recette réalisée par le chef Romain TURBAN

Collège Paul Fort
IS-SUR-TILLE

Préparation **20 min** | *Cuisson* **20 min** | **10** *portions*

INGRÉDIENTS

- 250 g de brocolis (tiges et branches) en purée
- 180 g de farine
- 100 g de poudre d'amande
- 150 g de chocolat noir
- 90 cl d'huile d'olive
- 75 g de sucre
- 5 g de levure

- Cuire le brocoli et le réduire en purée.
- Ajouter le sucre et l'huile.
- Ajouter la farine, la levure et la poudre d'amandes. Bien mélanger.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Mélanger le chocolat à la préparation.
- Répartir dans des moules individuels graissés.
- Cuire au four à 180°C pendant 15-20 min.