 **Brownie allégé aux amandes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/06/Brownie-all%C3%A9g%C3%A9-aux-amandes-DSCN6888_27008.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**- 100 g d'amandes émondées  
- 80 g de beurre  
- 200 g de chocolat noir  
- 3 œufs  
- 240 g de cassonade  
- 100 g de compote (pomme-abricot)  
- 100 g de farine  
- 1 càc de levure chimique  
- 60 g de pépites de chocolat blanc  
- 40 g de cacao amer en poudre  
- sucre glace**

**1 moule carré de 20 x 20 cm beurre - (moule Tablette pour moi)**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/galette-des-rois-au-chocolat-2/position-four-chaleur-tournante-_png/)

Concasser grossièrement les amandes et les faire dorer dans une poêle à sec. Réserver et laisser refroidir.  
Faire fondre le chocolat noir avec le beurre au micro-ondes ou au bain-marie.  
Remuer et lisser le mélange.  
Travailler au fouet les œufs avec le sucre jusqu'à ce que l'ensemble soit bien mousseux.  
Ajouter la farine et la levure, la compote, le cacao et le chocolat fondu.  
Continuer à travailler pour obtenir une pâte homogène.  
Ajouter en mélangeant à la spatule les pépites de chocolat blanc et les amandes.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 25 minutes (à vérifier) jusqu'à ce qu'une croûte se forme à la surface du gâteau.  
Laisser tiédir un peu dans le moule, avant de démouler sur une grille.  
Saupoudrer de sucre glace et servir découpé en petits carrés.