



Brownie à la banane Fairtrade

Ingrédients

150 g de farine
150 g de beurre
2 œufs
1 pincée de bicarbonate de soude
1 pincée de sel

Ingrédients Fairtrade :

200 g de chocolat noir 70%
150 g de sucre roux
150 g de noix de Brésil
1 banane

Préparation

- Couper le chocolat en morceaux et le mettre dans un bol avec le beurre (aussi coupé en morceaux), faire fondre le tout au micro-ondes environ 1min30 ou bien au bain-marie puis mélanger au fouet et laisser refroidir.
- Dans un plus grand bol casser les œufs et bien les mélanger au sucre, puis incorporer la préparation à base de chocolat, ajouter le bicarbonate, le sel et la farine, ajouter les noix du Brésil préalablement hachées et la banane écrasée.
- Verser cette préparation dans un moule beurré et enfourner pendant 25 minutes à 180 °C.



Les petits producteurs et productrices de bananes Fairtrade, unis en coopératives, bénéficient d'un **prix minimum garanti visant à couvrir les coûts d'une production durable**. Il permet en plus de dégager des ressources suffisantes pour répondre aux besoins familiaux. Ils touchent également **une prime de développement** gérée de manière démocratique par les coopératives **pour financer des projets collectifs** pour la coopérative : système d'irrigation, câbles de transport des régimes de bananes, station d'emballage mais aussi pour la communauté : écoles, mise en place de réserve d'eau potable, création d'un centre de santé.

Choisir des **bananes certifiées FAIRTRADE**, c'est de promouvoir des revenus équitables et justes pour les petits producteurs et productrices et s'engager pour une économie durable fondée sur le respect des droits humains et de l'environnement.