

FONDANT AU CHOCOLAT & HARICOTS ROUGES



FACILE



4 PERS.



20MN

- 125 G DE HARICOTS ROUGES
- 175 G DE SUCRE ROUX
- 4 ŒUFS
- 100 G DE BEURRE
- 50 G DE CACAO PUR
- 10 G DE LEVURE CHIMIQUE
- VANILLE LIQUIDE, RHUM

- 1** Préparez dans un premier temps les haricots azuki en les faisant tremper la veille dans 1 litre d'eau froide.
- 2** Mixer les haricots rouges avec le sucre, la vanille et le rhum.
- 3** Ajouter les oeufs, le beurre fondu, le cacao et la levure.
- 4** Verser le tout dans un plat graissé pour avoir une hauteur de gâteau de 4 à 5 cm puis enfourner à 180°C pendant 30 min. Prolongez si nécessaire de 5 à 10 min selon la texture recherchée.

ASTUCE



planter un couteau dans le gâteau, la lame du couteau doit être un peu humide ou avec un peu de pâte pour une texture fondante ; pour une texture fondante, diminuer le temps de cuisson à 30 min et laisser refroidir ; pour une texture plus moelleuse type brownie, cuire 40 min.

Crédits photo : FILEG

CISALI

FILEG

