

Le fondant « Haricolat »

Pour 4 à 6 personnes. Four à 170°C

Ingrédients :

- 150 g de haricots cuits fondants (ou tout autre légume sec)
- 100 g de sucre roux
- 1 pincée de vanille
- 1 c. à c. de rhum (facultatif)
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 30g de cacao amer pur (non sucré)

Préparation :

- Dans une casserole, faire chauffer les haricots avec le sucre, jusqu'à ébullition, puis arrêter la cuisson.
- Ajouter la vanille et le rhum.
- Mixer finement pour obtenir une purée sucrée, ou pâte de haricots.

- Préchauffer le four à 170°C.
- Mettre du papier sulfurisé (facultatif) dans un moule à manquer de 20 cm de diamètre.
- Faire fondre le beurre en morceaux au bain-marie.
- Verser la pâte de haricots dans un saladier.
- Ajouter le cacao et le beurre fondu, mélanger.
- Séparer les jaunes et blancs des œufs.
- Ajouter les jaunes au mélange en remuant bien pour un résultat homogène.
- Fouetter les blancs en neige et les incorporer délicatement par exemple avec une maryse.
- Verser dans le moule et faire cuire 30mn.
- Démouler et laisser refroidir.