

Fondant haricolat

(recette tirée de « Savez-vous goûter... les légumes secs ? » de B. Couderc et G. Daveau)

Pour la purée confite de haricots rouges

150g de haricots cuits fondants

100g de sucre roux

1 pincée de vanille et 1 cuillère de rhum (facultatif)

Dans les haricots cuits égouttés, ajoutez le sucre et remettez à cuire jusqu'à ébullition. Ajoutez la vanille et le rhum, mixez finement. La purée obtenue se garde 15j en bocal au réfrigérateur.

Pour le gâteau

200g de purée confite

50g de beurre

2 œufs

30g de cacao amer non sucré

Préchauffez le four à 170°C. Beurrez un moule. Faites fondre le beurre. Dans un saladier, mélangez la purée, le cacao, le beurre, les jaunes d'œufs, puis délicatement les blancs montés en neige. Faites cuire 30 minutes. Démoulez pour faire refroidir.

La purée se mange volontiers avec du yaourt ou sur du pain. J'aime bien remplacer le cacao par 100g de pastilles de chocolat noir.