

FONDANT AU CHOCOLAT AUX HARICOTS ROUGES



Facile



Bon marché

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 gr d'haricots rouges cuits
- 200 gr de chocolat
- 60 gr de sucre roux
- 15g de beurre
- 3 oeufs



Recette

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Dans le bol de votre blender, mettez les haricots rouges égouttés, le sucre et le beurre. Mixez finement.
3. Faites fondre le chocolat, et ajoutez la purée de haricots rouges.
4. Ajoutez enfin les œufs battus et mélangez bien.
5. Versez la préparation dans le moule beurré, et faites cuire 15 minutes à 180°C.

