

Fondant au chocolat et haricots rouges

Pour 8 personnes : 250g de haricots rouges cuits, égouttés, rincés

50g de lait

2 œufs

150g de chocolat noir

2 càc de sucre

½ sachet de levure chimique

- 1) Mettre le four à chauffer à 180°C.
- 2) Mixer les haricots rouges avec le lait et les œufs.
- 3) Faire fondre le chocolat puis l'incorporer à la préparation mixée avec le sucre et la levure.
- 4) Verser la préparation dans un moule à cake huilé et enfourner pour 20 minutes.



Source : www.partagestesrecettes.fr