

# Gâteau chocolat haricots rouges

6 portions

UNE RECETTE DE LA CUISINE CENTRALE DE CAZOULS-LÈS-BÉZIERS

## Ingrédients

- 30 g d'amande bio
- 133 g de chocolat gouttes bio
- 11.3 cl d'eau pour la cuisine
- 113 g d'haricots rouges sec
- 33 g d'huile de colza bio
- 5 g de levure poudre à lever bio
- 2 œufs bio
- 67 g de sucre de canne bio



## Préparation

- Faire tremper les haricots rouges la veille ou utiliser des haricots rouges cuits en conserve.
- Cuire les haricots rouges dans de l'eau, égoutter.
- Avec un mixeur, mixer ensemble les haricots rouges cuits, le sucre et l'huile.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.
- Ajouter la purée de haricots rouges et bien mélanger avec le chocolat.
- Ajouter les œufs battus et la levure puis bien mélanger.
- Ajouter des amandes concassées.
- Beurrer le moule. Verser la préparation avec une épaisseur de 5 cm.
- Enfourner 25 minutes à 180°C (thermostat 6).
- Laisser refroidir avant de consommer.

