

CM1/ CM2 A

Gâteau aux haricots rouges

Ingredients

3 œufs

120 gr de haricots rouges secs

60 gr de sucre

200 gr de chocolat

Recette

Faire tremper les haricots rouges la veille dans de l'eau. Le lendemain, changer l'eau et cuire les haricots rouges avec le double du volume d'eau et le sucre

Quand les haricots sont cuits, réserver une partie du sirop de cuisson et égoutter les haricots puis mixer pour obtenir une pâte (comme une pâte brisée) ajouter le sirop de cuisson si nécessaire. Faire fondre le chocolat au bain marie
Mélanger les ingrédients ensemble.

Cuisson environ 15 mn à 180° (la cuisson varie suivant les fours)

