



Haricolat

Cuisson : 180 degrés pendant 30 min

Ingrédients

- ❖ 4 œufs
- ❖ 160 gr de sucre
- ❖ 100 gr de chocolat
- ❖ 100 gr de beurre
- ❖ 340 de pois chiche
- ❖ 1 sachet de poudre à lever

Préparation

1. Égoutter les pois chiches et les mixer finement.
2. Mélanger le sucre et les œufs, faire blanchir.
3. Faire fondre le chocolat avec le beurre aux micro-ondes ou au bain marie.
4. Mélanger ensemble tous les ingrédients, purée de pois chiche, mélange œufs et sucre et chocolat fondu avec le beurre.
5. Ajouter la levure.
6. Mettre dans des petites moules à muffin et mettre au four chaud 15 min ou dans un moule à manquer.
7. Vérifier la cuisson avec une pointe de couteau, la pointe doit encore être humide.
8. Attendre 10 min avant de démouler sur une grille.

Service :

Couper 2 fines tranches de gâteaux, les poser sur une assiette à dessert, décorer avec des copeaux de chocolat et des pointes de chantilly (mettre un peu de fruits frais en décor si on en a)