

CARRÉ AUX HARICOTS BLANCS, NOISETTE ET CHOCOLAT BLANC

Un gâteau gourmand sans farine !

 Accompagné d'un adulte

PARTS

10

PRÉPARATION

20'

CUISSON

20'

Matériel :

Four, plaque chauffante, mixeur, saladier, cuillère en bois, moule à gâteau d'environ 20x20cm, papier cuisson, passoire, casse-noix, pilon, 1 casserole, 1 verre mesureur







LES INGRÉDIENTS

400g de haricots blancs cuits
3 œufs
200g de chocolat blanc
125g de sucre semoule
75g de farine
2 cuillères à café d'extraits de vanille
2 cuillères à café de levure chimique
1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude

100g de noisettes hachées grossièrement

LES ÉTAPES

 Étape : [2] [3] [4] & [9]

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Au mixeur, moule finement les haricots blancs rincés et égouttés jusqu'à obtention d'une pâte friable. 
3. Faire fondre le chocolat blanc à feu très doux en remuant constamment. 
4. Ajouter aux haricots et mixer le chocolat blanc fondu et les œufs. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse. 
5. Ajouter le sucre, la farine, la vanille, le bicarbonate de soude. Bien mélanger.
6. Graisser un moule à gâteau carré.
7. Verser la préparation et lisser avec une cuillère.
8. Saupoudrer uniformément de noisettes hachées.
9. Cuire pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit croustillant et que les bords commencent à se détacher du moule. 
10. Laisser refroidir complètement dans le moule avant de découper les carrés.



VERS UNE ALIMENTATION
#DURABLE #SAVOUREUSE #ACCESSIBLE #CONVIVIALE

