

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE

Ingrédients pour 8 personnes

300 g de haricots rouges (cuits)
200 g de chocolat noir (soit 1 tablette)
3 œufs
1/2 sachet de levure
40 g de sucre
1 cuillère à soupe d'huile de colza
50 g d'amande concassées

Préparation

Préchauffer le four thermostat 180°

Mixer ensemble les haricots rouges égouttés, le sucre et l'huile de colza.

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.

Beurrer un moule à gâteau

Verser la préparation dans un moule

Enfourner 25 minutes à 180°C (thermostat 6).

Disposer des amandes concassées en décoration sur le gâteau avant dégustation.