

# Gâteau aux Haricots rouges

8 personnes - 15 mn de préparation - 25 mn de cuisson

*J'ai inventé cette recette de gâteau au chocolat en mixant deux recettes trouvées sur Internet : l'une avec des haricots rouges et l'autre pas... et cela fonctionne ! Soyez curieux et lancez-vous !*

## **Ingrédients :**

- 250 g de haricots rouges cuits
- 20 cl de crème de coco
- 1 c. à s. bombée de poudre de noisette
- 1 c. à s. bombée de poudre d'amande
- 1 c. à c. bombée de purée de noisette
- 200 g de chocolat
- 60 g de sucre roux
- 5 gouttes d'huile essentielle d'orange douce
- 1 pincée de sel
- 4 œufs

Faire fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes.

Mixez les haricots rouges, le sucre, la crème de coco, la poudre de noisette, la poudre d'amande, la purée de noisette et la pincée de sel.

Faire fondre le chocolat, et l'ajouter à la purée de haricots rouges. Puis ajouter les œufs battus en omelette et l'huile essentielle. Bien mélanger.

Verser la préparation dans un moule beurré, et faire cuire 25 min à 180°.