



INGRÉDIENTS



250g de
haricots
rouges cuits



200g de
chocolat



60g de sucre
roux



3 oeufs



1 c.à soupe
d'huile d'olive

FONDANT AU CHOCOLAT ET HARICOT ROUGE

.....
ÉTAPE 1 : Mixer les haricots rouges. Ajouter le sucre et l'huile de coco.

ÉTAPE 2 : Ajouter le chocolat fondu.

ÉTAPE 3 : Ajouter les oeufs battus en omelette.

ÉTAPE 4 : Verser la préparations dans un moule beurre et faire cuire 15 minutes à 180 °C.