



# MOELLEUX AU CHOCOLAT ET AUX LÉGUMES SECS

6 personnes

## MÉTHODE

- 1 Mixez les haricots rouges rincés et égouttés avec le beurre fondu  
Ajoutez les œufs, l'extrait de vanille, le sucre de canne et mixez à nouveau  
Versez dans un saladier
- 2 Ajoutez le cacao amer, la levure chimique, la poudre d'amande et le chocolat noir fondu
- 3 Versez dans un moule carré et enfournez pour 20 min au four à 180°C

## INGRÉDIENTS

- 3 petites boîtes de haricots rouges (350g)
- 30 g de beurre fondu
- 2 gros œufs
- 1 c. à c. d'extrait de vanille
- 80g de sucre de canne
- 1 c. à s. de cacao amer
- 1 c. à c. de levure
- 30g de poudre d'amande
- 100g de chocolat noir fondu

## USTENSILES

- Mixeur
- Saladier
- Moule carré

## TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min
- Cuisson | 20 min