

# Le gâteau aux haricots et aux noix



**Pour les amateurs des gâteaux aux noix de certaines régions (Isère, Dordogne...). Ce gâteau peut être réalisé avec d'autres fruits oléagineux (amandes, noisettes...).**

① Préchauffer le four à 170°C. ② Chemiser un moule avec du papier sulfurisé (type moule à tarte). ③ Faire fondre le beurre en morceaux au bain-marie. ④ Verser la pâte de haricots dans un saladier et ajouter la poudre de noix et le beurre fondu. ⑤ Séparer les jaunes et blancs des œufs. ⑥ Ajouter les jaunes au mélange en remuant bien pour un résultat homogène. ⑦ Fouetter les blancs en neige et les incorporer délicatement. ⑧ Verser dans le moule et faire cuire 30 mn. ⑨ Démouler et laisser refroidir.

**Pour 4 à 6 personnes**

30 mn de préparation  
(hors temps de préparation  
de la purée confite, p. 95)

30 mn de cuisson

- 250 g de purée sucrée de haricots confits
- 60 g de beurre
- 3 œufs
- 100 g de cerneaux de noix mixés en poudre

# Le fondant « haricolat »



**Un fondant couleur chocolat aux saveurs de cacao, réalisé avec très peu d'ingrédients. Une façon de se faire plaisir sans excès de sucre ou de gras.**

① Préchauffer le four à 170°C. ② Chemiser un moule avec du papier sulfurisé. ③ Faire fondre le beurre en morceaux au bain-marie. ④ Verser la pâte de haricots dans un saladier, ajouter le cacao et le beurre fondu. ⑤ Séparer les jaunes et blancs des œufs. ⑥ Ajouter les jaunes au mélange en remuant bien pour un résultat homogène. ⑦ Fouetter les blancs en neige et les incorporer délicatement. ⑧ Verser dans le moule et faire cuire 30 mn. ⑨ Démouler et laisser refroidir.

**Pour 4 à 6 personnes**

30 mn de préparation  
(hors temps de préparation  
de la purée confite, p. 95)

30 mn de cuisson

- 200 g de purée sucrée de haricots confits
- 50 g de beurre
- 2 œufs
- 30 g de cacao amer pur (non sucré)