



## INGRÉDIENTS

- 16 œufs
- 1 kg de haricots rouges appertisés
- 0,640 kg de sucre poudre
- 0,500 kg de beurre demi-sel
- 0,200 kg de cacao en poudre non sucré
- 0,160 kg de féculle de maïs
- 0,040 kg de levure

40 convives ado. 82 gr

Facile - Temps de préparation : moyen



## PRÉPARATION

- Cuire les haricots rouges selon le mode opératoire de cuisson des légumineuses ou utiliser les haricots rouges égouttés ;
- Rassembler tous les ingrédients et les haricots rouges égouttés ;
- Mixer afin d'obtenir une pâte lisse ;
- Cuire à 150°C pendant 35 à 40 minutes environ, température 82 à 85° à cœur ;

Variante adaptée du livre *Savez vous goûter les légumes secs* de Gilles DAVEAU et Bruno COUDERC Presses EHESP;

# GÂTEAU HARICOLAT

Par Gilles Daveau - Nicolas Thurault  
- Mouvement des Cuisines Nourricières