

Gâteaux de haricot rouge

Ingrédients pour 4 personnes

- 1 boîte moyenne de haricots rouges (250 g égoutté)
- 2 œufs
- 60 g de sucre + un sachet de sucre vanillé (ou un peu de vanille liquide)
- 80 g de beurre fondu
- 80 g de farine
- 1 demi sachet de levure chimique

Optionnel (pour décorer les gâteaux) :

- 15 cl de crème liquide
- 20 g de sucre glace

Préparation

1. Préchauffer le four à 180 ° (thermostat 6-7)
2. Égouttez et rincez les haricots rouges.
3. Les réduire en purée au mixer (garder un peu d'eau de cuisson des haricots pour que la purée soit onctueuse)
4. Dans un saladier, fouettez le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
5. Ajoutez la farine, la levure, le sucre vanillé, le beurre fondu, bien mélanger à l'aide d'un fouet.
6. Incorporez la purée de haricots rouges.
7. Répartissez la préparation dans des petits moules beurrés et farinés. Disposez-les sur une plaque de cuisson et les faire cuire 5 à 10 minutes, selon la taille des moules.
8. Optionnel : fouettez la crème liquide entière et le sucre glace en chantilly. A l'aide d'une poche à douille, déposer un petit dôme sur chaque gâteau.