

# FONDANT CHOCOLAT MYSTÈRE

## INGRÉDIENTS

Pour 24 personnes :

- 9 œufs Bio
- 600g d'haricots rouges appertisés Bio
- 400g de chocolat noir 52% cacao Bio
- 200g de sucre de canne complet Bio
- 150g de beurre doux IGP
- 90g de farine de blé T80 Bio
- 15g de sucre vanillé
- 6g de sel fin

## RÉALISATION

- Égoutter puis mixer les haricots rouges appertisés jusqu'à obtenir une crème. Couvrir et réserver au frais.
- Préchauffer le four à +180°C. Chemiser un moule ou bac gastronorme à l'aide papier sulfurisé.
- Faire fondre la chocolat avec le beurre dans une casserole à feu doux.
- Hors du feu, ajouter le sucre vanillé, mélanger.
- Verser le chocolat dans un saladier, ajouter la crème d'haricots rouges et la farine.
- Séparer les blancs d'œufs des jaunes.
- Monter les blancs en neige.
- Incorporer les jaunes au mélange chocolat, haricots rouges et farine.
- Incorporer délicatement les blancs en neige à la pâte.
- Verser la pâte obtenue dans le moule.
- Enfourner pour 25 à 30 minutes de cuisson, surveiller la température pour obtenir le fondant souhaité.