

# FONDANT AU CHOCOLAT NOIR, HARICOTS TARBAIS & NOISETTES



Recettes100faim.fr

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 15 minutes  
Pour un gâteau de 23 cm de diamètre (8 personnes)

## Ingrédients :

- Chocolat noir 200g
- 3 œufs
- **Haricots Tarbais** (blancs) égouttés 250g
- Poudre de noisettes 50g
- Sucre rapadura, muscovado (ou cassonade, sucre de canne) 50g
- Huile végétale de tournesol 2 càs = 30g
- Pour la décoration : noisettes concassées, pépites de chocolat, œufs en chocolat, chantilly

## Astuces :

- Haricots blancs ou rouges.
- Noisettes, amandes, noix, pécan, cajou... ou un mélange de fruits oléagineux.
- Huile de tournesol ou de coco.

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Faire **fondre** le chocolat noir.
3. **Égoutter et rincer** les **Haricots Tarbais** (blancs).
4. Dans un **mixeur/hachoir** : déposer les haricots blancs et l'huile de tournesol et **mixer (rabattre les bords si besoin)**.
5. Au bain-marie ou au micro-ondes, faire fondre le chocolat noir . Aouter les œufs, le sucre et la poudre de noisette et fouetter.
6. **Ajouter** le mélange Haricots Tarbais/huile et fouetter.
7. Enfourner pendant **15 minutes** (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
8. A la sortie du four, laisser **reposer** le fondant.
9. Quand le gâteau est refroidi, le **décorer**. Faire des petits **nids** de chantilly (**attention**, elle fond vite!), **saupoudrer** de cacao en poudre, **déposer** des pépites de chocolat, œufs en chocolat, noisettes concassées et servir.

Collaboration rémunérée :

HARICOT  
TARBAIS  
• TRADITION •



Recette en vidéo

