



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Carré chocolaté

Ingrédients :

Quantité suffisante	Enduit végétal en vaporisateur	
1 conserve de 14 oz	Haricots noirs en conserve, rincés et égouttés	398 ml
1/3 tasse	Poudre de cacao	80 ml / 40 g
6 c. à table	Compote de pommes non sucrée	90 ml / 100 g
6 c. à table	Chapelure de biscuits Graham	90 ml / 45 g
3	Oeufs	
1 c. à thé	Extrait de vanille	5 ml
3 c. à table	Huile de canola	45 ml
1/2 tasse	Sucre blanc granulé	125 ml / 105 g

Méthodes :

Positionner la grille au centre du four et préchauffer le four conventionnel à 180 °C (350 °F). Vaporiser un moule d'enduit végétal.

À l'aide d'un robot culinaire, réduire en purée les haricots. Ajouter une partie de la compote de pommes pour faciliter le travail.

Dans un grand bol, mélanger la purée de haricots, le cacao, la compote de pommes et la chapelure.

Ajouter les oeufs, la vanille, l'huile et le sucre. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène.

Verser le mélange dans le moule et cuire au four pendant environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Laisser refroidir avant de couper en petits carrés.

Servir 1 carré par personne

Variante

Remplacer les haricots noirs par des haricots rouges ou des haricots romano.

