

# Fondant chocolat & haricots rouges

D'après une idée originale de la Cuisine Centrale d'Auch (32)

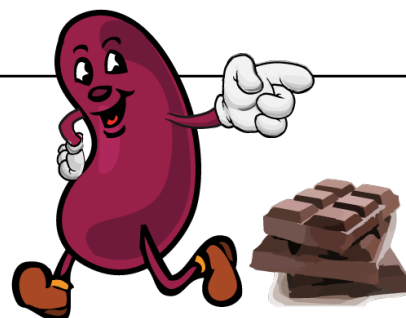


**40 min**



**Plat chaud**

**Dessert**



	Unité	Quantité 100 pers.	.... Pers.
Haricots rouges <b>Aligerma</b>	kg	3,2	
Sucre roux	kg	2,2	
Oeufs	u	50	
Cacao pur	kg	0,625	
Beurre	kg	1,25	
Levure chimique	kg	0,125	
Vanille liquide			
Rhum			

## Opérations préliminaires :

Placer la quantité de haricots rouges Aligerma 24h en chambre froide positive.

Ou

Plonger les haricots rouges Aligerma dans un grand volume d'eau tempérée pendant 6 minutes puis égoutter.

## Recette du Fondant :

Mixer les haricots rouges avec le sucre, la vanille et le rhum.

Ajouter les oeufs, le beurre fondu, le cacao et la levure.

Verser le tout dans un plat chemisé de beurre ou papier sulfurisé et enfourner à 160°C pendant 30 min.

Tester la cuisson : planter un couteau dans le gâteau, la lame du couteau doit être un peu humide ou avec un peu de pâte pour une texture fondante.



## Matériel

1 Mixer  
1 Four préchauffé à 160°C  
1 Maryse  
1 Couteau  
Feuilles papier sulfurisé  
Plaques GN 1/1  
Raviers ou petites assiettes pour le dressage



## Conseils du chef

Pour plus de gourmandise, le fondant peut être accompagné d'un lit de crème anglaise et dressé avec une pointe de chantilly.

Il peut être aussi décoré de plusieurs traits de caramel au beurre salé.