

BLONDIES AUX HARICOTS BLONDS ET FRAMBOISES

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 250 g de haricots blancs, cuits
- 1,5 dl de lait demi-écrémé
- 200 g de framboises
- 2 œufs
- 100 g de sucre roux
- 60 g de farine
- 50 g de beurre
- 100 g de chocolat blanc

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180 °C

Réduire en purée, à l'aide d'un mixeur, les haricots blancs avec le lait.

Monter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la farine, puis la purée de haricots et bien mélanger.

Faire fondre le beurre et l'incorporer à la masse.

Couper le chocolat blanc grossièrement et l'ajouter à la masse avec les framboises. Mélanger délicatement.

Verser la pâte dans une plaque carrée chemisée et cuire durant 30 minutes au milieu du four.