

BLONDIES AUX HARICOTS BLONDS ET FRAMBOISES

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 oeufs
- 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 oeufs 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.

