

RECETTE GATEAU HARICOTS BLANCS, POMMES CANNELLE

Ingrédients:

- 3 pommes
- 90 g de haricots blancs
- 3 oeufs
- 40 g de farine tamisée
- 40 g de sucre de canne + 2 cuillères à soupe
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- le zeste de 1 citron

Préparation des haricots :

- Faites tremper les haricots blancs dans de l'eau froide toute une nuit.
- Le lendemain, cuisez-les 1 heure à feu doux avec un peu d'eau. Mixez finement les haricots cuits pour obtenir 150 g de purée lisse.

Préparation des pommes :

- Pelez et coupez les pommes en cubes.
- Faites cuire les cubes 5 minutes à feu doux à couvert.
- Ajoutez une cuillère à soupe de sucre de canne, caramélisez-les à feu vif, puis réservez.

Préparation de la pâte :

- Mélangez 2 œufs entiers avec 40 g de sucre.
- Incorporez la farine, 1/2 sachet de levure chimique, de la cannelle et le zeste d'un citron.
- Ajoutez la purée de haricots, mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Cuisson :

- Disposez les pommes dans un moule beurré.
- Versez la pâte par-dessus.
- Faites cuire au four préchauffé à 180 °C (th. 6) pendant 30 minutes.