***La purée sucrée de légumes secs confits***

Dans cette base, tout rappelle la purée sucrée de châtaignes d’Ardèche avec une texture digne de pâte à tartiner légère, inédite et irrésistible

Pour réaliser 200 g de purée confite

• 120 g de haricots cuits fondants (ou pois cassés, chiches, toutes lentilles…)

• 80 g de sucre roux

• 1 pincée de vanille ~~et 1 petite c. à s. de rhum (facultatif)~~

❶ Dans les haricots cuits égouttés, ajouter le sucre, remettre à cuire jusqu’à ébullition.

❷ Ajouter la vanille ~~et le rhum~~, un peu d’eau si nécessaire et mixer finement.

❸ La purée sucrée obtenue peut se garder environ 15 jours en bocal au réfrigérateur (comme une confiture allégée en sucre si elle est gardée au froid après ouverture).

Bon à savoir : Cette purée sucrée vous servira pour la réalisation des pâtisseries qui suivent en adaptant le légume sec et le poids.

***La chocolade sans huile***

Recette pour une pâte à tartiner sans huiles et économique.

• 200 g de purée sucrée de haricots confits (voir recette ci-dessus)

• 3 cuillers à café de cacao non sucré

• 2 cuillers à soupe de poudre de noisette ou de **pralin** (graines de noisette enrobées de caramel) pour une chocolade « crunchy »

• 1 cuiller à soupe de lait concentré non sucré (facultatif)

❶ Mélanger soigneusement tous les ingrédients

❷ Goûter et rectifier

Cette préparation peut se conserver 2 semaines au réfrigérateur.

***Le fondant « haricolat »***

Un fondant couleur chocolat aux saveurs de cacao, réalisé avec très peu d’ingrédients. Une façon de se faire plaisir sans excès de sucre ou de gras.

Pour 4 à 6 personnes

30 mn de préparation (hors temps de préparation de la purée confite)

30 mn de cuisson

• 200 g de purée sucrée de haricots confits (voir recette ci-dessus)

• 50 g de beurre

• 2 œufs

• 30 g de cacao amer pur (non sucré)

❶ Préchauffer le four à 170 °C.

❷ Chemiser un moule avec du papier sulfurisé.

❸ Faire fondre le beurre en morceaux au bain-marie.

❹ Verser la pâte des haricots dans un saladier, ajouter le cacao et le beurre fondu.

❺ Séparer les jaunes et les blancs des œufs.

❻ Ajouter les jaunes au mélange en remuant bien pour un résultat homogène.

❼ Fouetter les blancs en neige et les incorporer délicatement.

❽ Verser dans le moule (2 cm d’épaisseur) et faire cuire 30 mn.

❾ Démouler et laisser refroidir.